

埼玉県 5 か年計画

令和4年度 2022 ——— 令和8年度 2026



日 本 一
暮らしやすい
埼 玉 へ

ごあいさつ



令和4年度からの県政運営の基礎となる新たな総合計画として、「埼玉県5か年計画 ～日本一暮らしやすい埼玉へ～」を策定しました。

本県は、昨年150周年を迎えましたが、今、時代の大きな転換点に差し掛かっています。その中でも最大の課題は、人類が経験したことのない超少子高齢社会への対応です。埼玉県の人口は今後減少し、75歳以上の高齢者人口が全国で最も速いスピードで増加する見込みです。

医療・介護ニーズの増大や、地域の担い手不足などが懸念され、社会そのものの在り方の転換を余儀なくされます。また、経済規模の縮小や働く世代への負担の増加が想定される中、20年以上もの間、実現されなかった生産性の向上に向けた儲かる経済への転換が求められています。

また、最近では、豚熱や令和元年東日本台風、新型コロナウイルス感染症の感染拡大など本県が経験したことのない危機に見舞われており、災害・危機管理対応も待ったなしです。

一方で、そうした危機が私たちの行動・意識・価値観に変化をもたらし、デジタル技術の活用を飛躍的に拡大・浸透させるなど、新たな社会生活への変革が進む契機にもなっています。

このような時代の転換点にあたり、将来を見据え、埼玉県のあるべき姿の実現に向けた施策が不可欠です。変化の激しい時代であればこそ、新たな価値観に対応し、2040年に向けた中長期的な視点を持って、今から取り組まなければなりません。

今回策定した5か年計画は、私が知事に就任後、初めての総合計画として、今後進めるべき施策を体系的に位置付け、未来に向けた私の思いを詰め込んだ計画です。私の目指す埼玉県の将来像は、あらゆる人に居場所があり、活躍でき、安心して暮らせる社会である「日本一暮らしやすい埼玉」です。これは、SDGsの理念である「持続可能で誰一人取り残さない社会」につながります。

同時に、官民間問わずさまざまな分野で変革を促すデジタル・トランスフォーメーションを実践していきます。今年をポストコロナ元年とし、この計画を基に、「ワンチーム埼玉」で先人が築き上げてきた埼玉県をさらに成長させ、未来に引き継いでまいります。

大切なことは、計画を策定することではなく、そこで定められた各施策を真摯に実現していくことです。県民の皆さまのご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和4年3月

埼玉県知事 大野 元裕

施策
8

食の安全・安心の確保

担当部局 保健医療部、農林部

施策内容

食中毒や農薬の残留、食品の不適正表示、異物混入事件などの発生を背景に、食の安全・安心に対する県民の関心が高まっています。

このため、食品の監視指導・検査体制を強化するとともに、食品等事業者による自主管理を促進し、食に関する事故などを防止します。

また、県民一人一人が食の安全性について、正しい考え方を身に付けられるよう、情報を正しく分かりやすく提供します。

さらに、農薬の適正使用を推進するとともに、生産段階から農産物の安全性を確保する取組を強化します。

主な取組

- 食品の監視指導や検査体制の強化
- 食品表示の適正化による食への信頼の確保
- 県民や食品等事業者に対する食中毒の発生防止対策の実施
- 食の安全・安心確保に向けた情報提供と普及啓発
- 農薬の適正使用や農業生産工程管理（GAP）などによる県産農産物の安全性確保

施策指標

食品関連事業所における製品等の自主検査実施率

保健医療部

10.3% (令和2年度末) ▶ 100% (令和8年度末)

指標の説明

食品関連事業所（「食品衛生法」等に基づきHACCPに沿った衛生管理を行うこととされている大規模事業者*の施設及び広域流通食品等製造施設）において、HACCPの検証のための自主検査を実施している割合。

食品関連事業所が行うべき自主衛生管理の1つである自主検査を推奨することで、PDCAサイクルによる継続的な衛生水準の改善を図るため、この指標を選定。

目標の根拠

食中毒の発生を未然に防止し、食の安全・安心を確保するには、食品関連事業所における製品等の自主検査実施率を100%にする必要があることを踏まえ、目標値を設定。

HACCPの仕組み



*HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点方式) の略。食品の製造における重要な工程を継続的に監視することで、製品の安全性を確保しようとする国際標準の衛生管理手法。

*大規模事業者: 食品等の取扱いに従事する者が50人未満の小規模な営業者等を除いた食品の製造・加工、調理、販売等を行う事業者。HACCPに基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた衛生管理計画を作成した上で、自主検査の実施に努めることとされている。

*広域流通食品等製造施設: 全国のスーパーやコンビニエンスストア等において大量に販売されている食品を製造する施設。