

**かながわ食の安全・安心の確保の
推進に関する指針（第4次）**

（2019年度～2021年度）

**2019年3月
神奈川県**



第4次指針の策定にあたって

神奈川県は、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」に基づき、「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第3次）」（平成28年度～30年度）を策定し、県民の皆様の食の安全・安心の確保に向けた取組みを着実に推進してきました。

食の安全・安心の確保には、生産から販売に至るまでの各段階における衛生管理などの基本的な取組みを、継続して行っていくことが重要です。食中毒や食品への異物混入などの食に関する事故を防ぐため、引き続き、食の安全・安心の確保に向けた取組みを推進するとともに、今後の新たなる課題や出来事に対応するため、「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第4次）」を策定しました。

県では、「いのち輝くマグネット神奈川」の実現に向けて「持続可能な開発のための2030 アジェンダ」によるSDGs（持続可能な開発目標）の推進に取り組んでいます。

「いのち」を輝かせるためには、医療の充実だけでなく、食、農業、エネルギー、環境といったことから、共生や教育など、様々な事柄に取り組んでいく必要があります。その中の「食」における取組みの基礎となるものが、食の安全・安心です。本指針においてもSDGsの趣旨を踏まえ、食の安全・安心の確保に向けて取り組んでいきます。

本指針の策定に当たり、「神奈川県食の安全・安心審議会」の委員の皆様をはじめ、県民の皆様、また関係団体等の皆様から多くの貴重な御意見や御提言を頂きました。改めて皆様の御協力に深く感謝申し上げます。

今後、この指針に基づき、国や市町村と緊密に連携するとともに、県民の皆様や食品関連事業者、関係団体等の皆様と連携を図りながら、本県の食の安全・安心の確保を推進してまいります。

2019年3月

神奈川県知事

目次

I	これまでの県の取組み	1
II	改定の趣旨	1
III	基本的事項	3
	1 位置づけ	3
	2 条例及び既存法令に基づく施策との関係	4
	3 総合的かつ中期的な目標及び施策の方向	5
IV	施策の方向に沿った取組み	6
	◎生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保	
	○生産段階	
	1 生産者等における自主管理の促進	6
	2 生産者等に対する指導等の実施	7
	3 生産段階における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究	8
	4 遺伝子組換え作物との交雑等の防止	9
	○製造・輸入・調理・販売段階	
	5 食品営業者等における自主管理の促進	10
	6 食品営業者等に対する監視指導等の実施	11
	7 製造段階等における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究	13
	8 食品表示の適正の確保の推進	14
	◎リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）	
	9 情報の共有化の推進	16
	10 関係者による意見交換の促進	18
V	重点的取組み	20
	1 食品表示の適正の確保を推進する取組み	20
	2 情報の共有化と意見交換を推進する取組み（リスクコミュニケーションを推進する取組み）	21
VI	施策の推進体制	22
	1 庁内の連携体制	22
	2 関係機関等との連携	22
	3 神奈川県食の安全・安心審議会の役割	24
	4 県民意見の反映	24
	5 他の計画との関係	25

参考資料

用語集	26
-----	----

I これまでの県の取組み

本県では、平成 15 年 5 月に制定された食品安全基本法の基本理念にのっとり、生産から消費に至る食の安全・安心の確保¹に関する施策を総合的に推進するため、「神奈川県食の安全・安心推進会議²」（以下「推進会議」という。）を設置し、食の安全・安心の確保に向けた県の方針をより明確にし、それを実現するため、平成 21 年 7 月、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」（以下「条例」という。）を制定しました。

この条例に基づき、食の安全・安心の確保の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、県が取り組む総合的かつ中期的な目標及び施策の方向を示すものとして、平成 22 年度から 3 年間を設定期間とした「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第 1 次）」を策定し、その後も 3 年ごとに改定を行い食の安全・安心の確保に向けた取組みを推進してまいりました。

II 改定の趣旨

「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第 3 次）」（以下「第 3 次指針」という。）の設定期間の最終年度を迎え、第 3 次指針の実施状況を検証したところ、概ね計画どおりに実施することができました。

しかしながら、食の安全・安心を確保するためには、生産から販売に至る各段階における衛生管理の推進などの基本的な取組みを、継続的に取り組んでいくことが重要です。

そこで、第 3 次指針の基本的な考え方は継承しつつ、この 3 年間に発生した刻み海苔によるノロウイルス食中毒、冷凍メンチカツによる 0157 食中毒や食品衛生法改正による HACCP 制度の導入など、新たな課題や出来事に対応した内容を盛り込み、さらなる食品の安全性の確保と、県民の皆さんの食品や食品関連事業者³に対する信頼の向上を図るため、「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第 4 次）」（以下、「第 4 次指針」という。）として改定することといたしました。

第 4 次指針においても、重点的な取組みとして、食品表示の適正の確保を推進することとしました。食品の表示は、県民の皆さんが食品を選択するうえで大切な情報源です。平成 27 年に食品表示法が施行され、平成 32 年（2020 年）には完全施行となります。食品関連事業者にとって、適正な食品表示を行うことは、法令を遵守するという意味で重要であることはもちろんのこと、県民の皆さんの食品や事業者に対する信頼を確保する上でも大変重要です。また、万が一、事故が

1 「食の安全・安心の確保」→27 頁参照

2 「神奈川県食の安全・安心推進会議」→22 頁 VI 施策の推進体制 1 庁内の連携体制 参照

3 「食品関連事業者」→28 頁参照

起こった場合、食品の表示事項は、製品を迅速に回収等するための手がかりとなるなど、これまで以上に食品表示の適正の確保を推進する必要があると考えました。県は、引き続き、関係部局で協力し、関係省庁や他自治体等と連携しながら、食品関連事業者に対して表示に関する監視指導等を実施し、県民の皆さんへ表示に関する情報提供を行うなど、食品表示の適正の確保を推進してまいります。

今後も、生産から販売に至る各段階において、計画的に検査を実施し、その結果を速やかに公表するとともに、生産者や製造者等に対する適正管理に係る指導を着実に推進します。また、食の安全・安心基礎講座などの県民の皆さんとの情報共有及び相互理解の取組み、食品関係事業者や食品衛生監視員等を対象に知識の向上を目的とした研修の開催についても、継続して取り組んでまいります。

また、世界的な動きとして、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」によるSDGs（持続可能な開発目標）への取組みが進められている中、本指針においても、この趣旨を踏まえて取り組んでまいります。

☆持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、本県、国も積極的に取り組んでいます。

☆かながわのSDGs(持続可能な開発目標)への取組みについては、神奈川県ホームページに掲載しております。

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/r5k/sdgs/2030.html>

Ⅲ 基本的事項

1 位置づけ

「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針」（以下「指針」という。）は、条例第8条に基づき、食の安全・安心の確保の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、県が取り組む総合的かつ中期的な目標及び施策の方向を県民の皆さんにお示しするものです。

○ 指針の期間

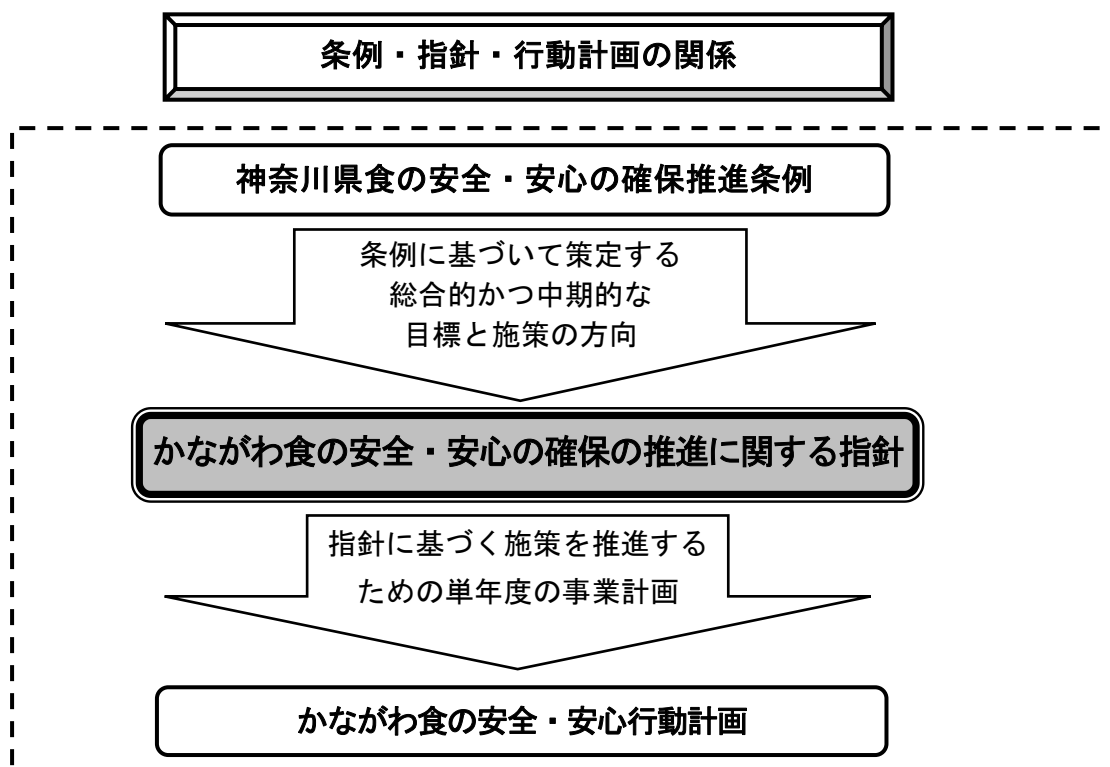
指針は、食の安全・安心を取り巻く社会情勢の変化に的確に対応しながら、中期的な視野に立った県の施策の方向について示す必要があることから、この指針の期間を3か年度(2019年度～2021年度)とします。

○ 指針の変更

食品の安全性に関する大幅な制度の改正や、社会情勢の変化などで期間内に変更の必要性が生じた場合には、所要の見直しを行うものとし、変更した場合には遅滞なくこれを公表します。

○ 食の安全・安心行動計画

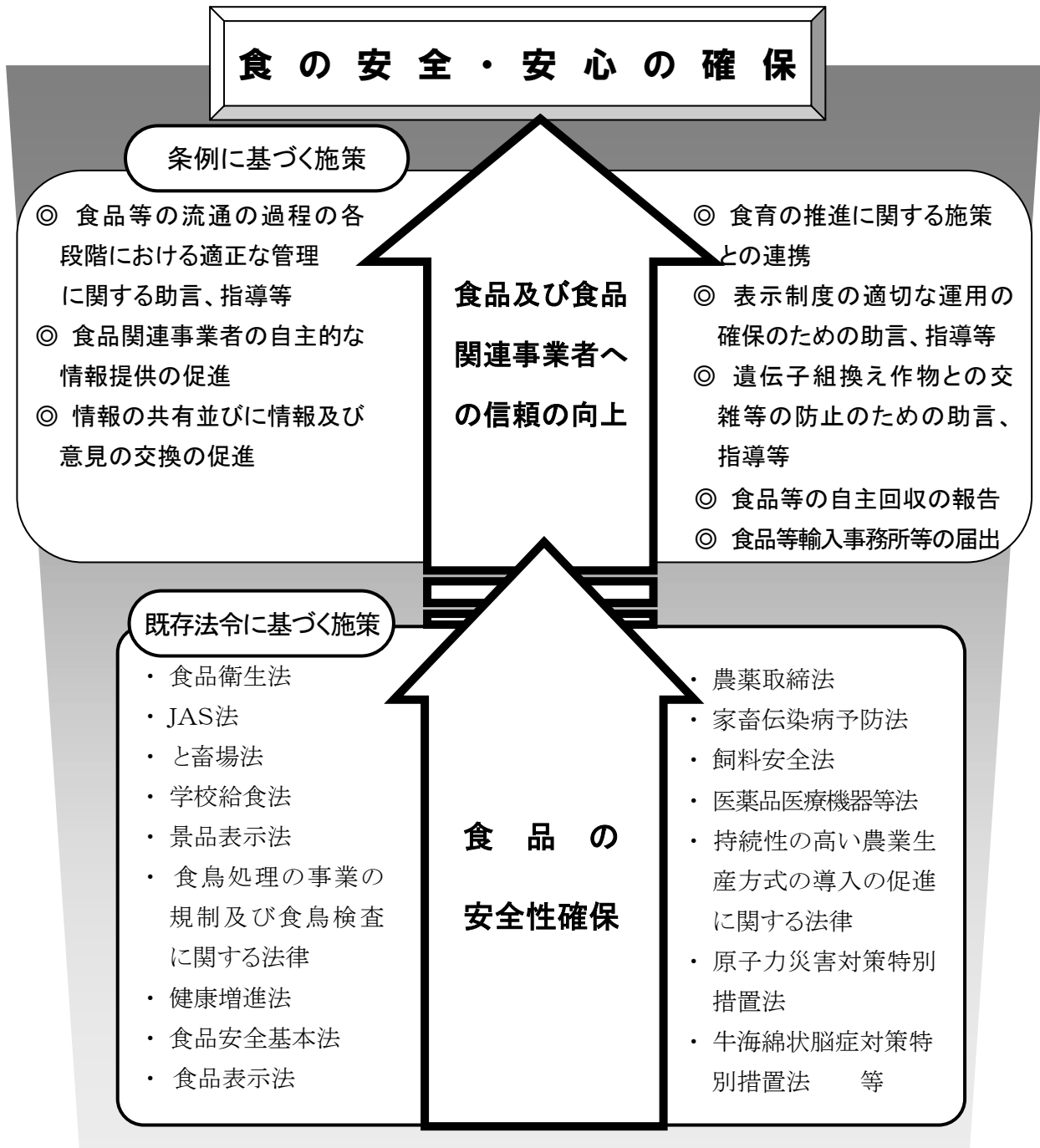
本指針に基づく施策を着実に進めていくため、食の安全・安心の確保の推進に関する施策を単年度の計画として示した「食の安全・安心行動計画」を策定し、年度毎に実施結果を検証することによって計画的な進行管理を図ります。



2 条例及び既存法令に基づく施策との関係

指針には、条例で推進する施策と、食品衛生法などの既存法令に基づく施策を盛り込み、これらを併せて実施していくことによって、さらなる食品の安全性確保を図り、県民の皆さんの食品や食品関連事業者に対する信頼の向上に寄与します。

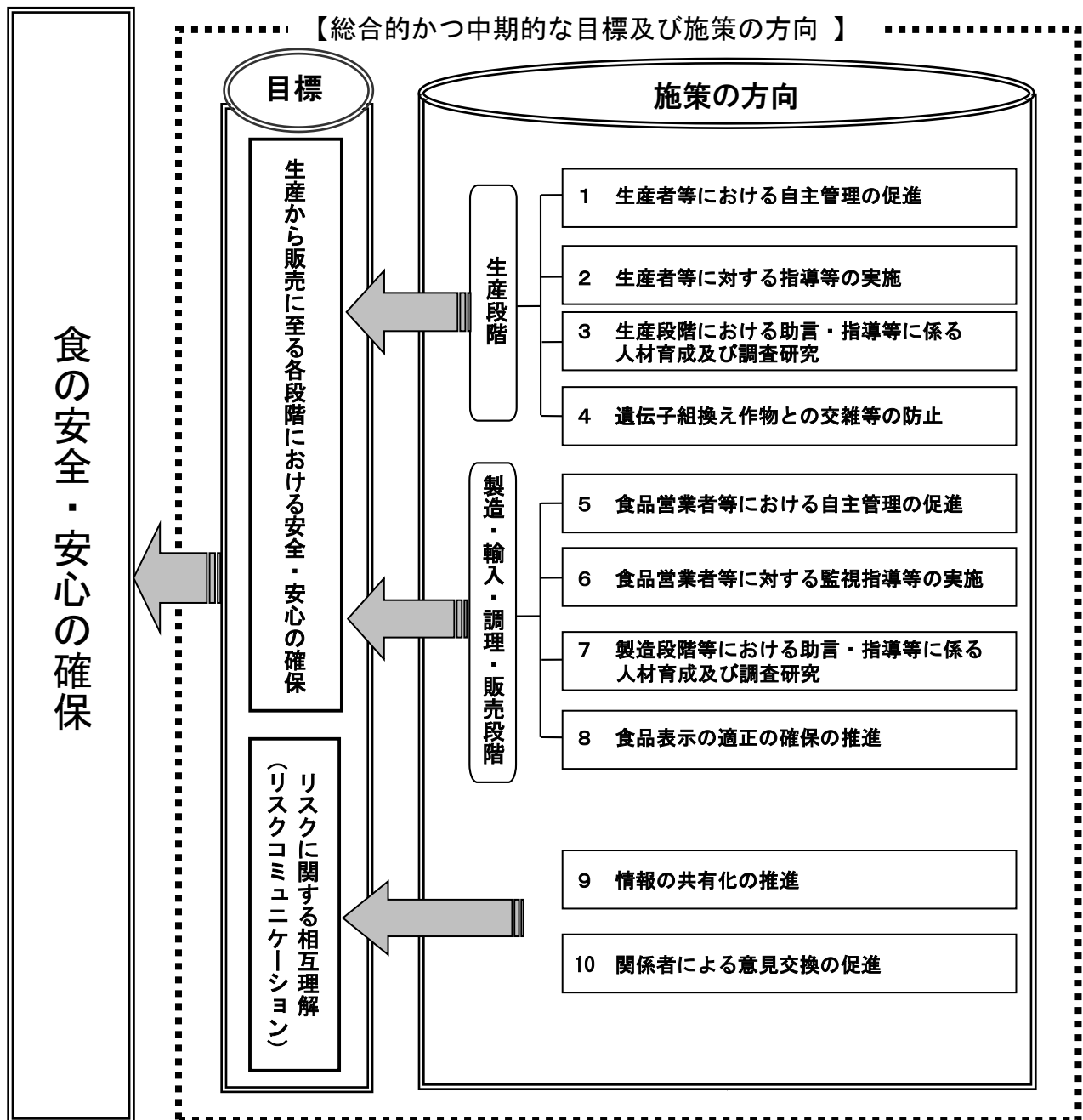
【 条例に基づく施策と既存法令に基づく施策との関係イメージ図 】



3 総合的かつ中期的な目標及び施策の方向

指針では、食の安全・安心の確保を実現するため、県が取り組む総合的かつ中期的な目標及び施策の方向を、次のとおり整理します。

- ・ 条例における基本理念を踏まえ、「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」及び「リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション⁴）」を目標とし、これを施策の方向として、目標を達成するために必要な10の施策を掲げます。
- ・ 10の施策ごとに取組みの内容を定め、これを実行していくことによって、施策の着実な推進を図ります。



⁴ 「リスクコミュニケーション」→32頁参照

IV 施策の方向に沿った取組み

◎生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保

食品⁵は、生産、製造、加工、販売といった様々な段階を経て皆さんの食卓に上がります。食の安全・安心の確保は、これらの一連の流通の過程の各段階において、必要な措置が適切に講じられることにより、行われなければなりません。

そこで、食の安全・安心の確保に一義的な責任がある食品関連事業者が、自ら扱う食品等の安全性や品質・情報などについて自主的な管理を促進するとともに、必要な助言や指導等を実施します。

さらに、各段階における助言や指導に係る人材の育成や調査研究を実施し、食の安全・安心の確保を推進します。

《生産段階》

1 生産者等における自主管理の促進

農業者、畜産農家、漁業者等に対し、自らが生産する農林水産物の安全性、品質確保等に関する技術の普及を図り、生産者等⁶の自主的な取組みを促進します。

取組内容

(1) 農業者に対し、農業生産工程管理（GAP⁷）などについて、技術的な助言・指導を行い、意識の向上を図ります。

(2) 畜産農家に対し、家畜の飼養衛生管理、生産履歴情報の記録などについて、技術的な助言・啓発を行い、意識の向上を図ります。

また、畜産物の安全性を確保するための衛生管理手法である、農場HACCP⁸の導入を促進します。

(3) 漁業者や魚市場関係者等に対し、水産物の鮮度保持、加工施設における衛生管理などについて技術的な助言を行い、漁業者等の意識の向上を図ります。

⁵ 「食品」→28頁参照

⁶ 「生産者等」→29頁参照

⁷ 「GAP^{ギャップ}」→27頁参照

⁸ 「農場HACCP^{ハサップ}」→30頁参照

2 生産者等に対する指導等の実施

農業者、畜産農家、漁業者等に対し、農薬⁹や動物用医薬品¹⁰を適正に使用できるよう指導するとともに、販売者に対して農薬及び動物用医薬品の適正販売を指導します。また、放射性物質等の必要な検査を行い、農林水産物の安全性確保に係る対策を推進します。

取組内容

- (1) 「神奈川県農薬安全使用指導指針」に基づき、農業者に対して農薬の適正使用について指導するとともに、農薬販売者に対して適正販売指導のための立入検査を実施します。
- (2) 畜産農家に対し、家畜の伝染性疾病¹¹等の検査を実施し、家畜の飼養衛生管理基準¹²に係る指導を実施します。
また、畜産農家に対して飼料等の適正使用について指導するとともに、動物用医薬品等販売業者に対して適正流通確保のための立入検査を実施します。
- (3) 魚類養殖業者等に対して水産用医薬品¹³の適正使用に係る指導を実施します。
- (4) 県内で生産された農林畜水産物等について、生産地区に偏りがないうように配慮し、生産状況を踏まえて検査の品目と頻度を設定した放射性物質の検査を実施するなど安全性の確認を行うとともに、生産者等に対して生産資材や飼料等の適正管理に係る指導を実施します。

⁹ 「農薬」→30 頁参照

¹⁰ 「動物用医薬品」→29 頁参照

¹¹ 「家畜の伝染性疾病」→26 頁参照

¹² 「家畜の飼養衛生管理基準」→26 頁参照

¹³ 「水産用医薬品」→29 頁参照

3 生産段階における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究

農業者、畜産農家、漁業者等に対し、助言・指導等を行う人材の育成やスキルアップを図るとともに、食の安全・安心に配慮した生産技術等に関する県の調査研究を推進します。

取組内容

- (1) 農業者に対して、農薬取締法等関係法令の遵守などの助言・指導を行うとともに、自ら率先して範を示すことにより適正な防除業務の推進にあたる人材を育成します。
- (2) 畜産物の安全性を確保する農場HACCPの導入を促進するため、国等が開催する農場HACCPに係る指導員等の養成研修会に参加し、指導ができる県の人材を育成します。
- (3) 漁業者等を対象に、漁港や市場における衛生管理に係る助言・指導を行える人材を育成します。
- (4) 食の安全・安心に配慮した、農畜水産物の生産技術等の調査研究を実施します。

4 遺伝子組換え作物との交雑等の防止

遺伝子組換え作物¹⁴が栽培され、周辺の食用に供される一般作物との交雑や一般作物への混入が生じた場合、適正な食品表示¹⁵ができないおそれがあることから、県内産農産物に対する県民の信頼が損なわれるおそれがあります。

このため、「神奈川県遺伝子組換え作物交雑等防止条例」に基づき、遺伝子組換え作物と一般作物との交雑や混入に係る防止対策を図ります。

取組内容

- (1) 開放系栽培の計画の届出や、管理責任者の設置、交雑等防止基準に基づく交雑等防止措置等を通じて、遺伝子組換え作物と一般作物との交雑や混入の防止を推進します。
- (2) 必要に応じて届出栽培者等に対し交雑等防止措置の実施状況等の報告を求めるとともに、圃場等への立ち入り検査を実施します。また、交雑等のおそれがあると認めるときは一般作物の検査を実施します。
- (3) 一般作物の検査等の結果、交雑等の事実があると認めるときは、速やかに、一般作物を栽培する農業者等に対し、情報の提供、助言、指導等を行います。

遺伝子組換え作物種子のこぼれ落ち

輸入港周辺での輸入農産物の運搬時のこぼれ落ちに伴う遺伝子組換え作物の生育状況や拡散状況の調査、こぼれ落ちを防止するための指導については、国で実施しています。

県としては必要に応じて、国の調査等に協力していきます。

¹⁴ 「遺伝子組換え作物」→26 頁参照

¹⁵ 「適正な食品表示」→「表示義務のある遺伝子組換え食品」→32 頁参照

《製造・輸入・調理・販売段階》

5 食品営業者等における自主管理の促進

食の安全・安心の確保を推進するためには、何より食品営業者等¹⁶の自主管理が欠かせないことから、製造・輸入・調理・販売の各段階において、食品営業者等の自主的な取組みを促進します。

取組内容

- (1) 食品営業者等における食の安全・安心の確保に向けた取組みを促進するため、食品営業施設等の内外の清潔保持、食品の衛生的取扱い等の基準の遵守、自主検査の実施、製造販売等に関する記録や、原材料の情報の記録の作成及び保存等に係る助言を行います。
- (2) 食品営業施設の食品衛生責任者、営業者等に対する講習会や、食品関係団体の自主管理促進活動の支援などを通じて、衛生意識や、法令遵守の重要性に対する意識の向上を図ります。また、消費者の健康被害につながるおそれが否定できない場合の保健福祉事務所等への速やかな情報提供や適切な自主回収の促進を図ることにより、食品関連事業者と共に食品を原因とする事故の被害の防止や拡大防止に努めます。
- (3) 食品営業者等に対し、ハッサップ ^ハHACCP¹⁷に沿った衛生管理を導入するための技術的支援を行い、食品の安全性の確保を推進します。
- (4) 学校給食施設における食中毒等の未然防止策を図るため、巡回による助言や、研修等による情報提供を実施し、自主的な衛生管理の徹底を図ります。
- (5) 食品の流通・販売業者等に対し、食の安全・安心の確保に関する情報を提供し意識の啓発を図るとともに、食に関わる重大な健康被害の発生等の緊急時には迅速に情報を提供します。

¹⁶ 「食品営業者等」→28 頁参照

¹⁷ 「ハッサップ HACCP」→31 頁参照

6 食品営業者等に対する監視指導等の実施

食品等の安全性を確保するため、製造・輸入・調理・販売の各段階でこれに関わる食品営業者等に対して監視指導を行うとともに、必要な検査を行います。

取組内容

- (1) 飲食による事故の発生を防止するため、「神奈川県食品衛生監視指導計画」に基づき重点監視指導項目を定め、計画的に食品営業施設等の監視指導を実施し、衛生管理の状況を確認します。
- (2) 平成 30 年 6 月の食品衛生法の改正により制度化された H A C C P に沿った衛生管理について、小規模事業者を含むすべての事業者において経過措置の終了する 2021 年までに、適正に制度が導入されるよう助言・指導を行います。
- (3) 動物由来の細菌によって汚染された食肉等を原因とする食中毒を防止するため、と畜場¹⁸、食鳥処理場¹⁹、食肉販売店及び飲食店の監視指導を実施し、衛生管理の状況を確認します。特に、生又は加熱不十分で喫食される食肉等を原因とする食中毒を防止するため、規制遵守の確認や未規制の食肉等の生食の危険性について周知等を行います。
- (4) と畜場に搬入された全ての家畜について、と畜場法に基づく検査を実施します。また、食肉中に残留する動物用医薬品等の検査を実施し安全性を確認し、と畜場に搬入された牛については、B S E 検査²⁰を適正に実施するとともに、特定部位²¹の確実な除去及び焼却について監視指導を実施します。
- (5) 流通食品等の安全性が確保されていることや、販売までの各段階で食品等が適切に管理されていることを、抜き取り検査等によって確認します。

と畜検査の様子



18 「と畜場」→30 頁参照

19 「食鳥処理場」→27 頁参照

20 「B S E」及び「B S E 検査」→31 頁参照

21 「特定部位」→30 頁参照

(6) 県内に流通する加工食品等について、計画的に放射性物質の抜き取り検査を実施するなど、安全性を確認します。

食品中の放射性物質検査の結果は、すべて速やかに県のホームページ等で公表します。また、製造者等に対して適正管理に係る指導を実施します。

(7) 輸入食品については、厚生労働省検疫所の輸入時の検査に加えて、県内に流通する輸入食品の抜き取り検査を行うとともに、条例に基づく届出を行った食品等輸入事業者²²に対して指導を行います。また、講習会等により、違反事例等の最新情報を提供するとともに、事業者の自主的な衛生管理等に対する意識の向上を図り、さらなる安全性の確保に取り組みます。

平成 30 年 12 月の TPP（環太平洋パートナーシップ）11 協定発効を受け、今後も情報収集に努め、必要に応じて適切に対応してまいります。

(8) 食品営業者から自主回収の報告があったときや、県民の皆さんから食品等の苦情相談があったときは、必要に応じて営業施設の調査等を行い、再発防止に係る改善指導を実施します。また、食品営業者等が施設整備、作業着の規定、洗浄剤等化学物質の管理、衛生教育等のフードディフェンス²³の取組みを徹底するよう指導を実施します。

生食用食肉や牛レバーの規制とは？

- 1 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するもの。）
生食用食肉として販売、提供する場合には、腸内細菌科菌群が陰性であることのほか、加熱殺菌などの加工基準、保存の基準、調理の基準、表示の基準が定められ、平成 23 年 10 月 1 日から施行されました。
- 2 牛レバー又は豚肉・内臓
牛レバー又は豚肉・内臓は、「加熱用」として販売・提供しなければならないことや、これらを使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、中心部まで十分に加熱しなければならないことなどが定められ、牛レバーは、平成 24 年 7 月 1 日から、豚肉・内臓は平成 27 年 6 月 12 日から施行されました。

²² 「食品等輸入事業者」→28 頁参照

²³ 「フードディフェンス」→32 頁参照

7 製造段階等における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究

食品営業者等に対し、食の安全・安心に係る助言・指導等を行う人材の育成やスキルアップを図るとともに、食品営業者等に的確な助言・指導等を行うための県の調査研究等を推進します。

取組内容

- (1) 食品営業者²⁴の団体等の中で、各食品営業者に対して助言・指導ができる人材の育成を推進します。
- (2) 事業の規模に応じたHACCPに沿った衛生管理についての指導や大規模又は複雑な製造工程を有する食品製造施設に対する、高度な監視業務に対応できる食品衛生監視員を育成する研修を実施します。
- (3) 食品衛生監視員等の食の安全・安心に関する知識の向上を目的とした研修を開催します。
- (4) と畜検査員の食肉の安全確保に関する知識、技術等の向上を目的とした技術研修会等を実施します。
- (5) 食品衛生法で基準等が定められていない、化学物質や微生物等に関する情報などのデータ収集及び最新の情報を得るための、調査研究等を実施します。
- (6) 食肉の安全性を確保するため、家畜の疾病や食肉・食鳥肉に関する調査研究を実施します。

²⁴ 「食品営業者」→28頁参照

8 食品表示の適正の確保の推進

食品の表示は、県民の皆さんが適正な食品の選択をするための大切な情報源です。食品の表示のルールについては、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設する食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。また、不当な表示については、広告や表示全般を対象とする不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等において規制しています。

関係部局が消費者庁をはじめとした国の関係省庁や他自治体等と連携を図りながら、食品関連事業者に対する監視指導や啓発、県民への情報提供を行うことにより、食品表示の適正の確保を推進します。

取組内容

- (1) 新しい表示の制度に応じた相談・監視体制を整備し、県民の皆さんの相談に一元的に対応します。

また、食品営業施設への立入検査時の監視指導や県民の皆さんや関係機関等からの情報提供に基づく調査を実施し、違反を発見した場合は、適正な表示の実施を指導するなど、必要な措置を講じます。

- (2) 食品関連事業者自らが責任と自覚をもって食品表示の適正の確保を行うよう、関係機関と連携し、講習会等を通じて食品表示に関する助言、指導を行える者の育成を図ります。

また、県民の皆さんの食品表示についての理解を深めるために講習会を開催します。

- (3) 食品表示法、景品表示法、健康増進法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）に基づき、必要な指導や調査を行います。不適正な食品表示が発見された場合は、関係機関と連携し、速やかに対応します。

- (4) 食品の抜き取り検査を実施し、食品の表示を確認します。また、科学的な検証が必要な場合は、食品添加物、アレルゲンを含む特定原材料²⁵、組換え遺伝子等の検査を実施します。

²⁵ 「特定原材料」→29頁参照

- (5) 県民の皆さんが食品表示について正しく理解し、食品の選択等が行えるよう、かながわ食の安全・安心基礎講座、パンフレット、ホームページなどを活用し、食品表示に関する情報を発信し、食品関連事業者による食品表示の適正の確保を促進します。
- (6) 県民の皆さんの食への安心を確保するため、食品関連事業者の食品表示に関する自主的な取組み（表示の義務付けがされていない事項についてホームページ上で情報提供するなど）について、事業者自身が積極的に県民の皆さんへ情報提供を行うよう、個別に働きかけるとともに、県のホームページを通じて情報の発信を行います。

◎リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）

食の安全・安心の確保は、県が施策を実施していただくだけでは達成できず、県、県民及び食品関連事業者の皆さんがお互いの理解を深め、協力して取り組むことが重要です。そのため、県や食品関連事業者が日常的に食の安全・安心に係る情報を提供し、食品関連事業者及び県民の皆さんにその情報を正しく理解していただくことにより情報の共有化を図るとともに、これらの関係者間での意見や情報を相互に交換する、リスクコミュニケーションを推進します。

また、緊急時には、県民及び食品関連事業者の皆さんに食品の安全性等に関する情報を正しく理解いただくため、県民の皆さんが必要な情報を迅速かつ的確に情報提供します。

9 情報の共有化の推進

取組内容

- (1) 食品の表示制度、食肉による食中毒の防止、食品添加物等、食の安全・安心に関する情報について、県民の皆さんの知識や理解を深めるために「かながわ食の安全・安心基礎講座」や出前講座等を開催します。
また、ホームページ、ソーシャルメディア²⁶、リーフレット、イベント等を通じて、県民の皆さんの疑問やニーズに対応しながら様々な情報発信を行います。
- (2) 小学生を対象に、食品の安全性に関する情報について正しく理解し、考えることができるようにするため、インターネット等を活用し、広くわかりやすい情報提供を推進します。
- (3) 学生等の若い世代を対象に、学校関係者や関係団体と連携を図りながら、食の安全・安心に係る情報提供を行うとともに、若い世代のニーズを把握し、その後の取組みに生かします。
- (4) 食品等の自主回収の情報について、食品関連事業者による情報提供を促進するとともに、県が報告を受けた自主回収の情報を、ホームページ等を通じて、県民の皆さんに迅速にわかりやすく提供します。
- (5) 県民の皆さんに「e-かなネットアンケート²⁷」等を通じて、食の安全・安心に係る情報を提供します。

²⁶ 「ソーシャルメディア」→29 頁参照

²⁷ 「e-かなネットアンケート」→26 頁参照

(6) 食品関連事業者自らが行う食の安全・安心の確保に向けた取組みについて、ホームページを通じて情報提供するとともに、「かながわ食の安全・安心基礎講座²⁸」での取組みの紹介などにより食品関連事業者が積極的に県民の皆さんに情報提供するよう促進します。

(7) 食育²⁹の推進に関する施策と連携して、様々な場面で、県民の皆さんに食品の安全性に関する知識の普及を図ります。

食の安全・安心基礎講座



かながわ食育フェスタ



(8) 「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」や消費生活相談窓口に寄せられた県民の皆さんの疑問や相談に適切に対応し、その後の取組みに生かします。

かながわ食の安全・安心相談ダイヤル

食の安全・安心に関して、わからないことや心配だと思っていることはありませんか？

「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」は、食の安全・安心に関する相談を受け付ける専用電話



045-210-4685
(専用ダイヤル)

受付時間 8時30分～11時30分
13時00分～16時30分
(土日、祝日、年末年始の閉庁日を除く)

(9) 食中毒が発生しやすい時期には「食中毒警報」や「ノロウイルス警戒情報」を発令し、県民及び食品関連事業者の皆さんに食中毒の予防を呼びかけます。また、食品による重大な健康被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急時には、被害の拡大防止のため、迅速に情報を発信し、注意喚起を行います。

²⁸ 「かながわ食の安全・安心基礎講座」→27 頁参照

²⁹ 「食育」→25 頁 5 他の計画との関係、 27 頁参照

10 関係者による意見交換の促進

取組内容

(1) 県民の皆さんや食品関連事業者の皆さんとの相互理解を図り、意見を県の施策に反映するため、関係機関や関係団体と連携して「かながわ食の安全・安心キャラバン³⁰」を県内各地で開催し、県民の皆さんの関心が高いテーマについて、意見交換を行います。

かながわ食の安全・安心 キャラバン



(2) 「e-かなネットアンケート」等の活用により、県民の皆さんから広く意見をいただき、県の施策の参考とします。

(3) 県民の皆さんの意見を県の施策に反映するため、「かながわ食の安全・安心 意見・提案募集」（意見提案制度）やその活用の推進を図ります。

かながわ食の安全・安心 意見・提案募集

神奈川県食の安全・安心推進会議事務局（神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課）あて所定の用紙に記入し、郵送、ファックス又はフォームメールで提出してください。

郵 送 〒231-8588 神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課（住所の記載不要です）

ファックス 045-210-8864

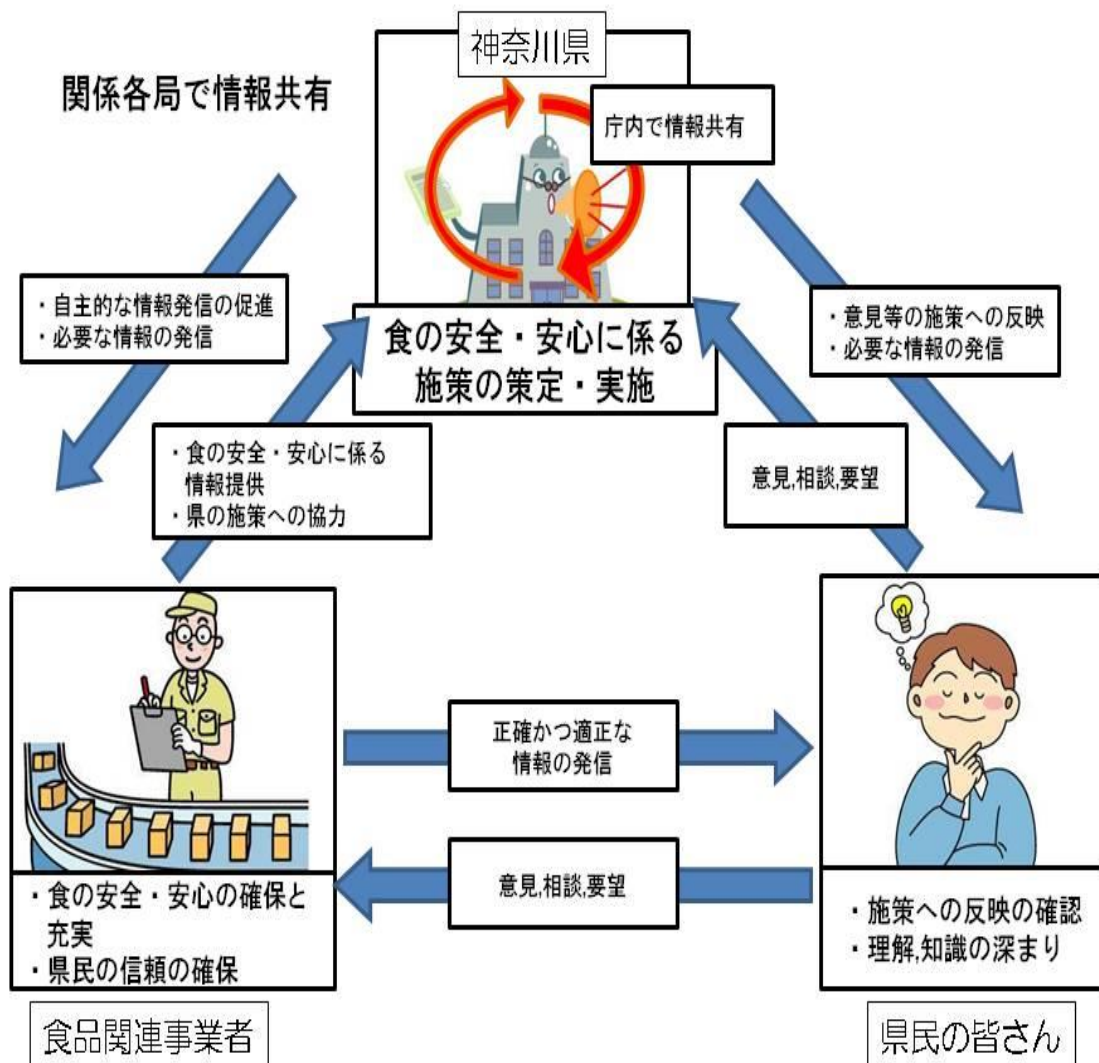
問い合わせ先 生活衛生課 電 話 045-210-4940

* 所定の様式は、ホームページからもダウンロードできます。

ホームページのURL <http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p19117.html>

³⁰ 「かながわ食の安全・安心キャラバン」→27 頁参照

食の安全・安心の確保を推進するためには、県、県民及び食品関連事業者の三者が協力して取り組んでいく必要があります。



V 重点的取組み

次の取組みについては、今後3年間で重点的に事業を展開します。

1 食品表示の適正の確保を推進する取組み

- 1 新しい表示の制度に応じた相談・監視体制を整備し、県民の皆さんの相談に一元的に対応します。
また、食品営業施設への立入検査時の監視指導や県民の皆さんや関係機関等からの情報提供に基づく調査を実施し、違反を発見した場合は、適正な表示の実施を指導するなど、必要な措置を講じます。
- 2 食品関連事業者等を対象に講習会を開催し、食品表示の適正の確保に関する助言、指導を行える者を育成します。
また、県民の皆さんの食品表示についての理解を深めるために講習会を開催します。
- 3 食品の包装に記載された表示に関連して、実際よりも優良なものと誤認させる不当な広告、健康保持増進に関する虚偽広告やいわゆる健康食品の医薬品的な効能効果を標榜する広告等を行った事業者に対して、必要な措置を講じます。
- 4 食品の抜き取り検査を実施し、食品の表示を確認します。また、科学的な検証が必要な場合は、食品添加物、アレルギーを含む特定原材料、組換え遺伝子等の検査を実施します。
- 5 食品関連事業者の食品表示に関する自主的な取組み（表示の義務がない事項についてホームページ上で情報提供するなど）について、事業者自身が積極的に県民の皆さんへ情報提供を行うよう、個別に働きかけるとともに、県のホームページを通じて情報の発信を行います。

2 情報の共有化と意見交換を推進する取組み (リスクコミュニケーションを推進する取組み)

- 1 食品の生産・製造現場の見学や講座の開催、県内で開催されるイベントを利用した啓発活動、関係機関や関係団体と協力した意見交換を行うことで、県民の皆さんとの情報共有や相互理解を図ります。

「かながわ食の安全・安心基礎講座」を開催し、食品の生産・製造現場の見学などを通じて、県民の皆さんに事業者の衛生管理などの取組みを理解していただき、食の安全・安心の確保と充実を図ります。

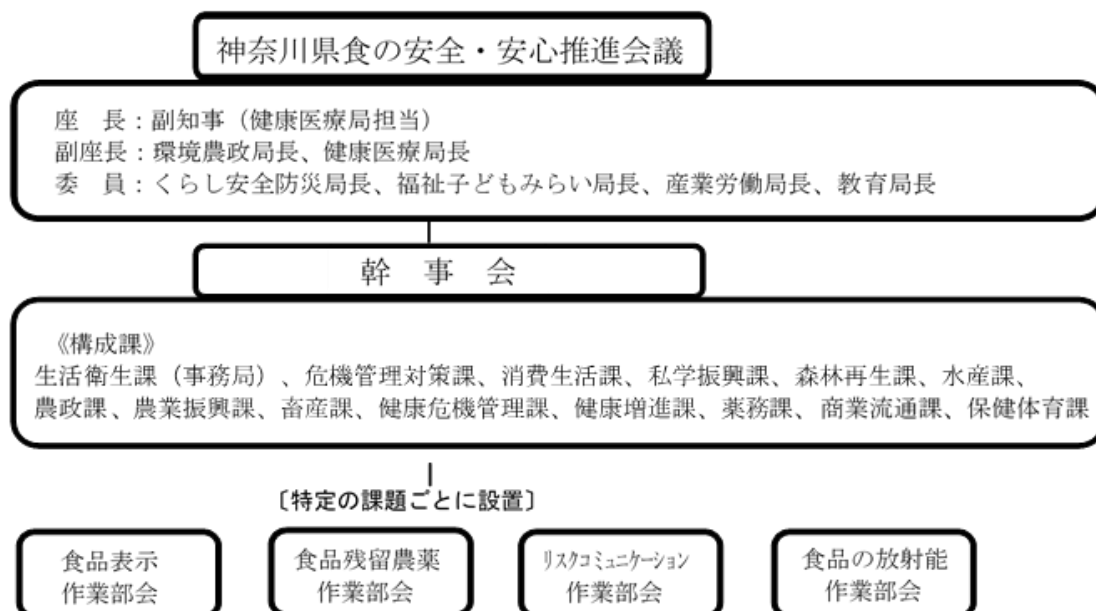
また、関係機関や関係団体と協力して「かながわ食の安全・安心キャラバン」を開催し、県民の皆さんの関心が高いテーマについて県内各地で意見交換を行います。
- 2 県民の皆さんへ食の安全・安心に関する情報提供を行うとともに、ご意見をいただき、食の安全・安心の確保に関する施策への参考といたします。

ホームページやソーシャルメディア、e-かなネットアンケート等を活用して県民の皆さんへの情報発信、意見照会を実施し、食の安全・安心に関する施策への参考とします。
- 3 小学生が、食品の安全・安心に関する情報を正しく理解し、考えることができるようインターネット等を活用し、より広くわかりやすい情報提供を行います。
- 4 学生等の若い世代を対象に、学校関係者や関係団体と連携を図りながら、食の安全・安心に係る情報提供を行うとともに、若い世代のニーズを把握し、その後の取組みに生かします。
- 5 県内市町村及び関係団体と連携し、食の安全・安心の確保に関する情報について、地域住民や食品関連事業者の方々へ効率的な情報提供を行い、情報の共有化を図ります。
- 6 食品関連事業者の食の安全・安心に関する取組みについて、事業者が自主的に県民の皆さんに情報提供をするように個別に促すことで、食の安心の確保を推進します。

VI 施策の推進体制

1 庁内の連携体制

県は、副知事を座長とし、庁内関係部局で構成する推進会議において、全庁的に取組みを進めます。



2 関係機関等との連携

(1) 施策の推進のための連携強化

食の安全・安心の確保については、国、県、保健所設置市がそれぞれの役割を担っています。

国は、食品の安全性や表示などに関する各種法令や基準等の制定、検疫所における輸入食品の安全性の確認等を行っており、食品表示法に基づく食品表示の指導等を行っているほか、リスクコミュニケーションを推進しています。

一方、県は、各種法令や各種条例に基づき、国との適切な役割分担のもとに、他の自治体や保健所設置市と連携し、食の安全・安心の確保を推進しています。

保健所設置市は、食品衛生法等に係る事務を行うほか、食品衛生法や食品表示法と密接に関わる、条例に規定した「食品等の自主回収の報告」と「食品等輸入事務所等の届出」の2つの制度に係る事務についても、効果的・効率的な運用を図るため、それぞれの市で行います。

ア 保健所設置市との連携

条例に規定する内容は県内全域にその効力が及ぶこと及び関連法令を所管する等、保健所設置市とは条例に基づく施策の運用においては、会議等を通じて情報交換を密にしながら、共通認識のもとに連携した取組みを進めます。

イ その他の県内市町村との連携

保健所設置市以外の県内市町村にご協力をいただきながら、県民の皆さんに身近な県内市町村の窓口を通じて、地域住民や食品関連事業者の方々へ、食の安全・安心の確保に関する情報提供を行い、情報の共有化を図ります。

ウ 国及び全国の自治体との連携

食の安全・安心の確保のためには、国や全国自治体との連携が不可欠であることから、会議等を通じて積極的に情報及び意見の交換等を行い、食品の安全性確保やリスクコミュニケーションの推進について、連携した取組みを進めます。

また、広域的な食中毒事案の発生・拡大の防止等のために、国や関係自治体と緊密に連携し、協力して対応するとともに、国に対しては、さらなる食の安全・安心の確保に向けて、提案・要望をします。

県民の皆さんに向けては、県外で発生している広域的又は特殊な食中毒事案で、県内への影響が懸念される場合には、速やかにホームページ等に掲載し、情報提供と注意喚起を図ります。

エ 関係団体との連携

指針に基づく施策の推進に当たっては、食品関連事業者や消費者の団体との協力が不可欠であることから、積極的に情報及び意見の交換を図り、連携した取組みを進めます。

(2) 緊急時の対応

食品による重大な健康被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急時には、推進会議が中心となって上記関係機関等と協力するほか、必要に応じて警察、消防・医療機関、報道機関と連携・協力し、迅速かつ的確に対応し健康被害の発生又は拡大の防止を図ります。

- 畜産物の安全性の確保を阻害する、又はそのおそれがあるような家畜の伝染病の発生等に対して、対応マニュアル等に基づき迅速、適切に対応します。
- 食中毒の発生又はその疑いがあるときは、神奈川県食中毒対策要綱・食中毒処理要領等に基づき、原因究明を迅速に行い、被害の拡大防止及び再発防止に向けて対策を講じます。原因が食中毒の疑いとも判別できない段階においても、飲食物摂取による健康被害が発生した場合は、神奈川県保

健福祉局健康危機管理指針に基づき迅速、適切に対応します。

- いわゆる健康食品による健康被害が発生した場合は、厚生労働省が策定した健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領に基づき迅速、適切に対応するとともに、関係部局が密接に連携を図り、対策を講じます。

3 神奈川県食の安全・安心審議会の役割

県民、食品関連事業者及び学識経験者で構成する神奈川県食の安全・安心審議会は、同審議会規則により「食の安全・安心の確保に関する重要事項につき知事の諮問に応じて調査審議し、その結果を報告し、又は意見を建議する」と規定されています。

神奈川県食の安全・安心審議会



そこで、県は、指針に示す施策の方向について、社会情勢や県民ニーズに適応しているか同審議会に意見を聴きながら、必要に応じて見直しを行います。

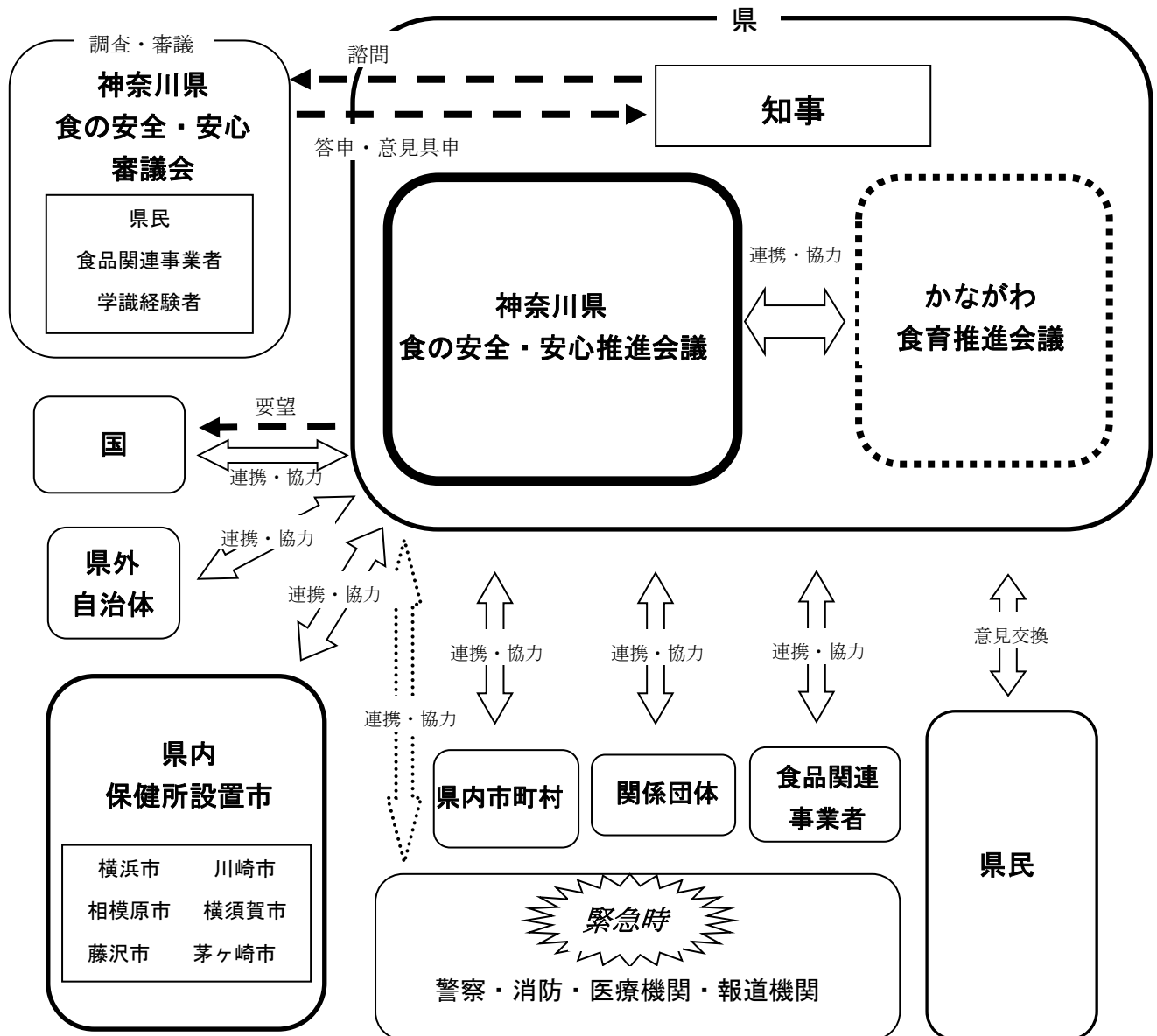
4 県民意見の反映

「e-かなネットアンケート」や意見提案制度により、県民の皆さんからいただいたご意見を参考に、県の施策を推進します。

5 他の計画との関係

「食育」の推進については、食育基本法に基づき平成 30 年 3 月に県が策定した「第 3 次神奈川県食育推進計画³¹」（食みらい かながわプラン 2018）に沿って取り組んでいきます。食品の安全性に関する情報提供など、食の安全・安心の確保と食育の推進に共通する施策について、推進会議は、食育に関する庁内推進体制である「かながわ食育推進会議」と連携して取り組んでいきます。

【 施策の推進体制図 】



³¹ 「第 3 次神奈川県食育推進計画」→28 頁参照

かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針 用 語 集

頁	用 語	脚注 No.	解 説
16	e-かなネットアンケート	27	e-かなネットアンケートは、県政に関する様々なテーマについて、インターネットを利用してスピーディーに実施するアンケートです。アンケートには、どなたでも参加いただけます。
9	遺伝子組換え作物	14	遺伝子組換え作物とは、遺伝子組換え技術を利用してできた作物のことです。遺伝子組換えとは生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいい、遺伝子組換え技術では従来の品種改良と比べ、生産者の求める性質等を効率よく持たせることができる点、組み込む有用な遺伝子は幅広い種の中から得られる点が異なります。
7	家畜の飼養衛生管理基準	12	<p>家畜の飼養段階において、家畜の伝染病の発生を予防するため、農林水産大臣が家畜伝染病予防法第 12 条の 3 に基づいて定めた、特定の家畜（牛、豚、鶏、馬など 15 種）に関するその所有者が守るべき衛生管理の基準です。</p> <p>（飼養衛生管理基準の概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 農場を衛生管理区域とそれ以外の区域に分ける。 ・ 衛生管理区域への病原体の持ち込みを防止するため消毒設備を設置し、車両・人の消毒や必要のない者の立入を制限する。 ・ 衛生管理区域の衛生状態の確保のため、畜舎等および器具の定期的な清掃又は消毒を行う ・ 飼養する家畜に異状が確認された場合、直ちに家畜保健衛生所へ通報し、出荷や移動を停止する。 ・ 衛生管理区域に立ち入った者の記録を作成し、1 年間以上保存する。
7	家畜の伝染性疾病	11	家畜の伝染性疾病とは、ウイルス、細菌、寄生虫、プリオン等の病原体によって家畜から家畜に感染するすべての疾病をいいます。家畜伝染病予防法では、家畜の伝染性疾病のうち、発生によるまん延防止を防止するため、殺処分等の強力な措置を講ずる必要のあるものを家畜伝染病に指定しています（牛の結核病や高病原性鳥インフルエンザ等）。具体的には①侵入又は発生した場合の経済的損失が大きい、②伝播力が非常に強い、③予防・治療法がない、④人への影響が大きいという要件にどれだけ該当するかを総合的に判断して定められています。

頁	用語	脚注 No.	解説
			<p>なお、家畜伝染病のように強力な措置を講ずる必要はないものの、家畜伝染病との類症鑑別上問題となりやすい疾病や行政機関が早期に疾病の発生を把握し、その被害を防止することが必要な家畜伝染病に準じる重要な疾病を「届出伝染病」としています。</p>
17	かながわ食の安全・安心基礎講座	28	<p>食の安全・安心に関する知識と理解を深めたいと考えている県民の皆さんの要望にお応えするため、食の安全・安心に関する基礎的な情報を提供し、共有化を図る目的で開催している講座です。</p>
18	かながわ食の安全・安心キャラバン	30	<p>食の安全・安心に関して県民の皆さんの関心の高いテーマについて疑問にお答えするとともに、意見交換を行い、相互理解を図る目的で開催しているイベントです。</p>
6	ギャップ GAP	7	<p>GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。</p> <p>農業者や産地が取り入れることにより、結果として持続可能性の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。</p>
17	食育	29	<p>生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの、及び様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいいます。</p> <p>県では食育基本法に基づき、未病を改善するための重要な要素である「食」について、本県における食育推進の方向性、目標を定めるとともに、県が取り組むべき施策を明らかにした「第3次神奈川県食育推進計画」（食みらい かながわプラン2018）を策定し、総合的に食育を推進していきます。（計画期間は平成30年～34年度）</p>
11	食鳥処理場	19	<p>食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく許可を受けて、家きん（鶏、あひる、七面鳥など）を食用に処理する施設をいいます。</p> <p>食鳥処理場には、生きた家きんを処理し（とたい→羽毛の除去→内臓の摘出等）食鳥肉にする「生鳥処理場」と、羽毛を除去した食鳥とたいから内臓の摘出等の処理を行う「食鳥とたい処理場」があります。</p>
1	食の安全・安心の確保	1	<p>食品の安全性の確保並びに当該確保によってもたらされる県民の食品及び食品関連事業者に対する信頼の向上をいいます。（神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第2条第1号）</p>

頁	用語	脚注 No.	解説
6	食品	5	食品とは、すべての飲食物をいい、その原料又は材料として使用される農林水産物を含みます。また、食品等とは、食品及び添加物並びに器具及び容器包装をいいます。（神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第2条第3号）
13	食品営業者	24	この指針では、食品若しくは添加物を製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売するもの及び器具若しくは容器包装を製造、輸入又は販売するものであって、県内に事務所又は事業所を有するものをいいます。
10	食品営業者等	16	この指針では、食品若しくは添加物を製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売するもの、器具若しくは容器包装を製造、輸入又は販売するもの、学校、病院その他の施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与するもの、と畜業者及び食鳥処理業者であって、県内に事務所又は事業所を有するものをいいます。
1	食品関連事業者	3	<p>食品安全基本法第8条第1項に規定する事業者（肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者）であって、県内に事務所又は事業所を有するものをいいます。（神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第2条第4号）</p> <p>なお、食品表示法においては、「食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者」と定義されており、本指針において用いている言葉とは少し意味合いが異なります。</p>
12	食品等輸入事業者	22	食品等の輸入を行う食品関連事業者（食品安全基本法第8条第1項に規定する食品関連事業者であって、県内に事務所又は事業所を有するもの）をいいます。輸入に係る関税法第67条の規定による輸入の申告又は同法第73条第1項の規定による承認の申請に係る業務を行う県内の事務所又は事業所を「食品等輸入事務所等」といい、知事に届け出ることを義務付けています。（神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第16条第1項）
25	第3次神奈川県食育推進計画	31	「第3次神奈川県食育推進計画」（食みらい かながわプラン 2018）は、食育基本法（平成17年6月策定）及び食育推進基本計画（平成18年3月策定）を基本としつつ、市町村、関係団体、事業者の方々と

頁	用語	脚注 No.	解説
			県民の皆さんが一緒になって、かながわらしい食育を県民運動として推進するため、平成30年3月に策定したものです。
7	水産用医薬品	13	動物用医薬品のうち食用に養殖されている水産動物に使用されることが目的とされているものをいいます。 ⇒P.29「動物用医薬品」の項参照
6	生産者等	6	この指針では、農林水産物の生産活動を行うもの及び肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材に係る事業活動を行うものであって、県内に事務所又は事業所を有するものをいいます。
16	ソーシャルメディア	26	インターネット上で利用者が情報提供し合うことで成り立つメディアのことです。県では、ツイッターを活用して皆さんに情報発信しています。
7	動物用医薬品	10	医薬品のうち、専ら動物に使用する医薬品のことを動物用医薬品と いいます。 [対象となる動物] ・産業動物：（家畜：牛、豚、めん羊、山羊、馬、家きん：鶏、あひ る、うずら、七面鳥、魚：養殖水産動物、その他：みつばち、蚕、 ミンク） ・伴侶動物：犬、猫、小鳥、鑑賞魚 また、食用に供する産業動物や水産動物に抗生物質等を使用する場 合には、その薬を使った動物に由来する食品、例えば、肉、卵、乳及 び水産物等に、その薬が残らないような使い方が法律で決められ、治 療効果だけでなく食品としての安全性が守られなければならない仕組 みとなっています。
14	特定原材料	25	食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に 対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーといい、アレルギー の原因となる抗原をアレルゲンといいます。現在、食物アレルギー症 状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤 度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特 定原材料として定め、表示をすることが義務付けられています。 ・「特定原材料」として表示が義務付けられている食品： えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目 ・「特定原材料に準ずるもの」として表示が奨励されている食品：

頁	用語	脚注 No.	解説
			あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの20品目
11	特定部位	21	牛海綿状脳症対策特別措置法の規定により、と畜場の設置者又は管理者に焼却が義務付けられている牛体内の部位のことです。 [全月齢] 扁桃、回腸遠位部（盲腸との接続部分から2mまでの部分） [30か月齢超] 頭部（舌・頬肉・皮は食用可）、脊（せき）髄、（平成31年3月末現在） ⇒P.31「BSE」の項参照
11	と畜場	18	と畜場法に基づき知事等の許可を受けて、食用に供する目的で牛、馬、豚等をとさつし、又は解体するために設置された施設をいいます。
6	農場 ^ハ ACC ^プ P	8	畜産農場にHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)の考え方を採り入れ、家畜の所有者自らが有害物質の残留等の危害や生産物の温度管理等の重要管理点を設定し、継続的な記録管理を行うことにより、生産農場段階での危害要因をコントロールする飼養衛生管理のことです。 農林水産省では、畜産物の安全確保の観点から、畜産農場におけるHACCPの考え方を採り入れた衛生管理手法（農場HACCP）を推進しています。 農林水産省は平成21年に「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）」を公表、この認証基準に基づき平成23年度から、民間での農場HACCPの認証手続きが始まりました。
7	農薬	9	農作物を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルスの防除に用いられる薬剤（殺菌剤、殺虫剤、除草剤、殺そ剤、展着剤等）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる薬剤（植物成長調整剤）をいいます。防除のために用いられる天敵も農薬とみなします。 なお、ゴキブリ、蚊等の衛生害虫を防除するために家屋等で用いられるものは農薬に該当しません。

頁	用語	脚注 No.	解説
10	ハ ^サ ッ ^プ HACCP (危害 要因分析重要管 理点)	17	<p>HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。</p>
11	BSE（牛海綿 状脳症）	20	<p>牛の病気の一つで、BSEプリオンと呼ばれる病原体に牛が感染した場合、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調等を示し、死亡するとされています。かつて、BSEに感染した牛の脳や脊（せき）髄等を原料としたえさが、他の牛に与えられたことが原因で、英国等を中心に、牛へのBSEの感染が広がり、日本でも平成13年9月以降、平成21年1月までの間に36頭の感染牛が発見されました。</p> <p>しかし、日本や海外で、牛の脳や脊髄等の組織を家畜のえさに混ぜないといった規制が行われた結果、BSEの発生は、世界で約3万7千頭（1992年：発生のピーク）から7頭（2013年）へと激減しました。日本では、平成15年（2003年）以降に出生した牛からは、BSEは確認されていません。</p>
11	BSE検査	20	<p>平成13年9月、日本で初めてBSEに感染した牛が確認されたことから、国内ではスクリーニング検査、確認検査というBSE検査体制が整備されています。</p> <p>スクリーニング検査は、抗原・抗体反応を利用してBSEの原因である異常プリオンタンパクを検出するエライザ法とよばれる方法で検査しています。検体に使用するのは延髄の「かんぬき部」です。延髄乳剤をタンパク分解酵素で処理すると、正常プリオンタンパクと他のタンパク質が分解され、分解されにくい異常プリオンタンパクだけが残ります。この異常プリオンタンパクだけを検出します。</p> <p>スクリーニング検査陽性の場合、検体を国立感染症研究所に送付し、より精度の高い確認検査（ウェスタンブロット法、免疫組織化学検査、病理組織学検査）を実施し、それらの結果に基づいて国の専門家会議においてBSEか否かの判断をします。</p>

頁	用語	脚注 No.	解説
9	表示義務のある 遺伝子組換え食 品	15	<p>現在遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となるものは、我が国で既に食品として安全性が審査された8種類の農産物（大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）と、それを原材料とする33食品群の加工食品です。（平成27年4月現在）</p> <p>遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物を生産・流通・加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていることを、分別生産流通管理（IP（アイピー）ハンドリング）といいます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えでない」等と表示することができます。 ○ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は「遺伝子組換え」等と表示する義務があります。 ○ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」等と表示する義務があります。
12	フードディフェ ンス	23	<p>フードディフェンスとは、食品への有害物質混入等、悪意ある行為や犯罪、テロ行為の対象となるリスクを最小化するため、食品関連事業者が実施する予防措置のことです。日本においては、2008年の冷凍餃子事件、2013年の冷凍食品への農薬混入事件が発生しており、その必要性が高くなっています。</p>
5	リスクコミュニ ケーション	4	<p>リスクコミュニケーションとは、リスクに関係する人々の間で、リスクに関する情報や意見を相互に交換することです。</p> <p>食品の場合は、どのような食品にも食べ方や量によっては多少のリスクがあることを前提に、食の安全・安心の確保を図る過程において、食に関わる関係者（消費者、食品関連事業者、行政）が相互理解を深めるため、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換することをいいます。</p>



神奈川県