

かながわ食の安全・安心行動計画  
(令和6年度版)

令和6年3月  
神奈川県

## 目次

|     |                              |   |
|-----|------------------------------|---|
| I   | かながわ食の安全・安心行動計画（令和6年度版）の位置づけ | 1 |
| II  | 令和6年度食の安全・安心の確保に向けた取組みの事業体系図 | 3 |
| III | 令和6年度食の安全・安心の確保に向けた取組み実施計画   | 7 |

### 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             | 7  |
| 2 | 生産者等に対する指導等の実施              | 8  |
| 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 | 11 |
| 4 | 遺伝子組換え作物との交雑等の防止            | 12 |

#### 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            | 14 |
| 6 | 食品営業者等に対する監視指導等の実施           | 16 |
| 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 | 21 |
| 8 | 食品表示の適正の確保の推進                | 22 |

### 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     | 25 |
| 10 | 関係者による意見交換の促進 | 28 |

#### 参考資料

|                    |    |
|--------------------|----|
| かながわ食の安全・安心行動計画用語集 | 29 |
|--------------------|----|

## I かながわ食の安全・安心行動計画（令和6年度版）の位置づけ

県では、平成21年7月、県民の健康を保護するとともに、県民の食品及び食品関連事業者<sup>1</sup>に対する信頼の向上に寄与することを目的とした「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。また、令和4年3月に、食の安全・安心の確保<sup>2</sup>に向けて県が取り組む令和4～6年度の中期的な目標と施策の方向を定めた「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第5次）」（以下「第5次指針」という。）を策定しました。

この第5次指針では、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り組みを継続し、この3年間に創設された新たな制度等に対応するための食品の安全性の確保と、県民の食品や食品関連事業者に対する信頼の向上を図ることとしております。

「かながわ食の安全・安心行動計画（令和6年度版）」（以下「行動計画」という。）は、第5次指針に基づき、令和6年度に実施する具体的な事業計画をお示しするものです。

原則として全ての食品等事業者<sup>3</sup>はHACCP<sup>4</sup>に沿った衛生管理を行うことが義務付けられたことに伴い、令和6年度はより効率的かつ効果的に監視指導を行うよう見直しました。

行動計画に基づき実施した事業の結果は、年度終了後に取りまとめ、実施結果を検証するとともに、ホームページで公表します。

<sup>1</sup> 食品関連事業者 → 31頁

<sup>2</sup> 食の安全・安心の確保 → 30頁

<sup>3</sup> 食品等事業者 → 31頁

<sup>4</sup> HACCP → 34頁

## 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例

### 基本理念

食の安全・安心の確保の推進についての  
4つの基本的な考え方

### 施策の基本的事項

食の安全・安心の確保を推進する  
6つの基本的事項

### 県、県民、食品関連事業者の責務等

3者で協力して食の安全・安心の確保を  
進めていくためのそれぞれの役割

総合的かつ中期的な  
目標と施策の方向

## かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第5次） （令和4～6年度）

### 10の取組み

施策の方向に沿った10の取組み

### 施策の推進体制

- ・ 庁内の連携体制
- ・ 関係機関等との連携 等

### 2つの重点的取組み

- ・ 食品表示の適正の確保を推進する取組み
- ・ 情報の共有化と意見交換を推進する取組み

単年度の事業計画

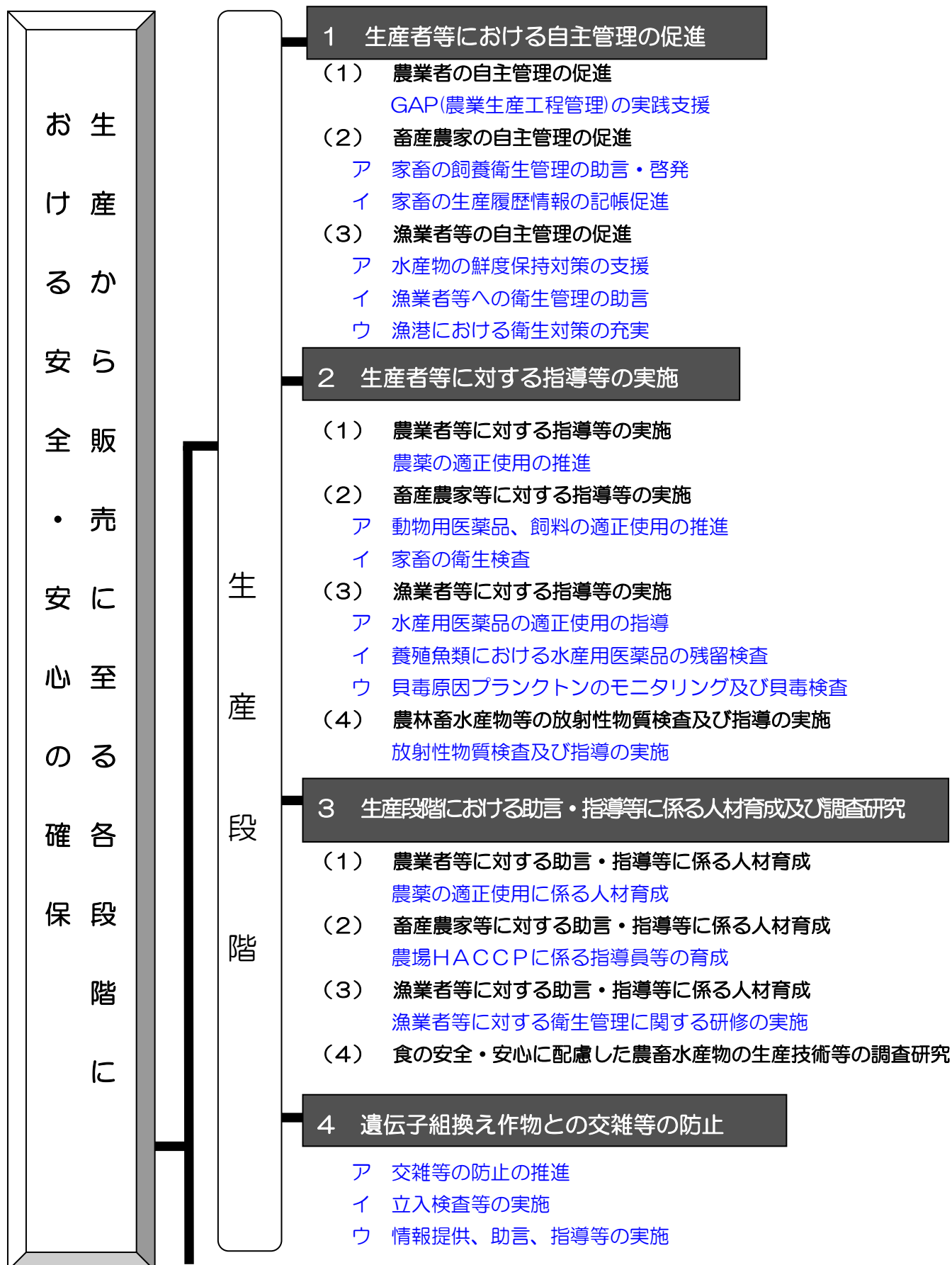
## かながわ食の安全・安心行動計画（令和6年度）

令和6年度に実施する事業の実施計画

## Ⅱ 令和6年度食の安全・安心の確保に向けた取組みの事業体系図



は、令和4～6年度の3年間で重点的に取り組む事業を示す。



## 5 食品営業者等における自主管理の促進

- (1) 食品営業施設等における自主管理の促進
  - ア 衛生管理等の促進
  - イ 食品衛生責任者等衛生講習の実施
  - ウ 食品衛生自主管理の促進活動の支援
  - エ 流通・販売業者への情報提供等
- (2) と畜場における自主管理の促進
  - と畜場における自主管理の促進
- (3) 学校における自主管理の促進
  - ア 学校給食における食品の腸管出血性大腸菌O157検査等
  - イ 教職員等対象の研修講座開催

## 6 食品営業者等に対する監視指導等の実施

- (1) 食品営業施設等に対する監視指導
  - 食品営業施設等に対する監視指導
- (2) と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導
  - ア と畜場等の監視指導
  - イ 食鳥処理場等の監視指導
- (3) と畜場における衛生検査
  - ア 食肉の検査
  - イ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の検査
  - ウ BSE検査
- (4) 流通食品等の抜き取り検査等
  - ア 食品等の検査
  - イ 食品検査の信頼性の確保
  - ウ いわゆる健康食品の検査
- (5) 食品中の放射性物質への対応を推進する取組み
  - ア 加工食品等の放射性物質検査
  - イ 食品中の放射性物質検査を実施している市町村との連携
- (6) 輸入食品の安全性確保を推進する取組み
  - ア 食品等輸入事業者への情報提供
  - イ 輸入食品の抜き取り検査
- (7) 食品等の自主回収の届出制度の徹底等
  - ア 食品等の自主回収の届出制度の運用、県民に対する周知
  - イ 食品等の自主回収の届出時の指導等
- (8) 違反発見・苦情相談時の対応
  - ア 違反発見時の対応
  - イ 苦情相談時の対応

生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保

製造・輸入・調理・販売段階

## 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

- (1) 食品営業者における指導的立場の人材育成  
食品営業者等に係る人材育成
- (2) 食品衛生監視員等に対する研修
  - ア 食品衛生監視員研修
  - イ と畜検査員研修
- (3) 食の安全・安心に関する調査研究
  - ア 先行調査、モニタリング調査
  - イ と畜場における調査研究

## 8 食品表示の適正の確保の推進

- ア 相談窓口による対応
- イ 食品の適正表示の啓発
- ウ 食品表示法（衛生事項及び品質事項）に基づく食品表示の指導
- エ 食品表示法（保健事項）及び健康増進法に基づく食品表示の指導
- オ 不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品の不当な表示の指導
- カ 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）に基づく食品表示の指導
- キ 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）に基づく指導
- ク 食品表示に係る抜き取り検査
- ケ 食品表示に関する情報発信
- コ 食品表示に係る情報提供の促進

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

- ア かながわ食の安全・安心基礎講座等の開催
- イ 出前講座等の実施
- ウ 食の安全・安心に関する情報発信等
  - （ア） ホームページの充実
  - （イ） ソーシャルメディアの活用
  - （ウ） 食品等の検査結果等の公表
  - （エ） 食品中の放射性物質の検査結果の公表
- エ 小学生への食の安全・安心の情報提供
- オ インターネットアンケート等を活用した情報提供
- カ 食品関連事業者の自主的な取組みの情報提供
- キ 食育の推進に関する施策と連携した情報提供
- ク 相談窓口による対応
- ケ 県内保健所設置市及び国の機関との情報共有
- コ 県内市町村と連携した情報提供
- サ 食中毒等の注意喚起

リスクに関する相互理解  
(リスクコミュニケーション)

## 10 関係者による意見交換の促進

- ア [かながわ食の安全・安心キャラバンの開催](#)
- イ インターネットアンケート等を活用した意見募集
- ウ 県民からの意見・提案の募集

### Ⅲ 令和6年度食の安全・安心の確保に向けた取組み実施計画

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

##### (1) 農業者の自主管理の促進

- 農産物の安全性の確保のためには、農業者自らが実施する適正管理のための取組みを支援し、農産物の安全性に配慮した持続可能な農業を促進する必要があります。

###### GAP(農業生産工程管理)の実践支援

農産物の安全性確保、環境への負荷低減、農業者の労働安全などを目的に、GAP<sup>5</sup>について技術的な助言、指導により、GAPの実践を支援します。（農業振興課）

##### (2) 畜産農家の自主管理の促進

- 畜産物の安全性の確保のためには、家畜の飼養管理等を適正に実施することが必要であり、畜産農家が自ら実施可能な取組みを促進する必要があります。

###### ア 家畜の飼養衛生管理の助言・啓発

より一層の安全性を確保した畜産物を生産するため、すべての畜産農家に対し、家畜の飼養に係る衛生管理基準の遵守を啓発し、意識の向上を図ります。（畜産課）

###### イ 家畜の生産履歴<sup>6</sup>情報の記帳促進

畜産物の生産履歴情報を把握できるようにするため、畜産農家等における飼料<sup>7</sup>、動物用医薬品<sup>8</sup>等の使用記録の記帳を促進し、意識の向上を図ります。（畜産課）

##### (3) 漁業者等の自主管理の促進

- 水産物の安全性の確保のためには、漁業者等における衛生管理等、自ら実施可能な取組みを促進する必要があります。

<sup>5</sup> GAP → 29頁

<sup>6</sup> (家畜の)生産履歴 → 32頁

<sup>7</sup> 飼料 → 32頁

<sup>8</sup> 動物用医薬品 → 32頁

## ア 水産物の鮮度保持対策の支援

定置網などで漁獲される水産物の鮮度を保持するため、漁業者等に対し、技術的な助言を行い、意識の向上を図ります。（水産課）

## イ 漁業者等への衛生管理の助言

漁業者に対して、貝毒の情報提供やリスク管理について指導を実施するとともに、漁業者等が自ら加工販売を行う施設、加工場等における鮮度保持、品質管理についての助言を行い、意識の向上を図ります。（水産課）

## ウ 漁港における衛生対策の充実

漁港の荷捌き施設の老朽化対策を進めるとともに、水産庁が定める「漁港における衛生管理基準」に基づいて、市が行う市場関係者等に対する衛生管理講習会等の開催の確認を行います。（水産課）

# 2 生産者等に対する指導等の実施

## （１） 農業者等に対する指導等の実施

- 農産物の安全性を確保するためには、農薬<sup>9</sup>の適正使用を推進する必要があります。

### 農薬の適正使用の推進

「神奈川県農薬安全使用指導指針」に基づき、農業者に対し、農薬の適正使用について指導します。また、農薬販売者に対し、立入検査を実施します。（農業振興課）

（農薬販売者への立入検査）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 200件（200件）  | 200件（158件＊）           | 200件    |

＊ 計画達成見込み

## （２） 畜産農家等に対する指導等の実施

- 畜産物の安全性の確保のためには、動物用医薬品及び飼料が適正に流通・使用されていなければなりません。また、家畜の伝染性<sup>10</sup>疾病等の検査を実施し、畜産農家における飼養衛生管理等を指導する必要があります。

## ア 動物用医薬品、飼料の適正使用の推進

畜産農家、動物用医薬品販売業者、飼料販売業者等に対し、動物用医薬品・飼料

<sup>9</sup> 農薬 → 33頁

<sup>10</sup> 家畜の伝染性<sup>10</sup>疾病 → 29頁

等の適正流通・使用を指導します。（畜産課）

（薬剤耐性菌<sup>11</sup>発現状況調査）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 3件（2件*）     | 3件（0件**）              | 3件      |

\* 検体が確保できなかったため

\*\* 計画達成見込み

（動物用医薬品販売業者の立入検査）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 70件（96件）    | 70件（49件*）             | 70件     |

\* 計画達成見込み

（飼料販売業者等への立入検査）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 20件（12件*）   | 10件**（8件***）          | 10件     |

\* 飼料高騰対策対応のため、立入検査を一部中止。

\*\* 近年の重点課題だった、食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドラインに関する周知について、ある程度目途が立ったことから、立入検査の頻度を見直したため。今後、法改正等があれば、必要に応じて追加で立入検査を行う。

\*\*\* 計画達成見込み

## イ 家畜の衛生検査

畜産農家に対し、高病原性鳥インフルエンザや豚熱（CSF）<sup>12</sup>、死亡牛のBSE<sup>13</sup>（牛海綿状脳症）検査など家畜の伝染性疾病等の検査を実施し、適正な衛生管理を指導します。（畜産課）

（家畜の衛生検査）

| 令和4年度計画（実績）      | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|------------------|-----------------------|---------|
| 20,000件（24,565件） | 20,000件（19,713件*）     | 20,000件 |

\* 計画達成見込み

## （3） 漁業者等に対する指導等の実施

- 水産物の安全性の確保のためには、水産物への水産用医薬品<sup>14</sup>が適正に使用されていなければならないため、適正使用を指導するとともに、水産用医薬品の残留検査を実施し、適正な使用を確認する必要があります。また、貝毒<sup>15</sup>原因プランクトンのモ

<sup>11</sup> 薬剤耐性菌 → 35頁

<sup>12</sup> 豚熱（CSF）→ 34頁

<sup>13</sup> BSE → 34頁

<sup>14</sup> 水産用医薬品 → 32頁

<sup>15</sup> 貝毒 → 29頁

ニタリング及び貝毒検査を実施し、二枚貝等の食品としての安全性を確認する必要があります。

#### ア 水産用医薬品の適正使用の指導

養殖業者及び関係漁協等に対し、魚類の病気対策として用いる水産用医薬品の適正使用を指導します。（水産課）

（水産用医薬品の適正使用説明会）

| 令和 4 年度計画（実績） | 令和 5 年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和 6 年度計画 |
|---------------|-------------------------|-----------|
| 1 回（0 回*）     | 1 回（1 回）                | 1 回       |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

#### イ 養殖魚類における水産用医薬品の残留検査

県内で生産された養殖魚類について、水産用医薬品の残留検査を実施します。（水産課）

（水産用医薬品の残留検査）

| 令和 4 年度計画（実績） | 令和 5 年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和 6 年度計画 |
|---------------|-------------------------|-----------|
| 12 検体（12 検体）  | 12 検体（6 検体*）            | 6 検体**    |

\* 検査回数の見直しのため 6 検体の見込み

\*\* 過去 10 年間に基準値超過がないため検査回数を見直す。なお、引き続き県内の対象事業者には魚病の治療、適切な飼育方法及び医薬品の適切な使用について指導を行う。

#### ウ 貝毒原因プランクトンのモニタリング及び貝毒検査

二枚貝類が生産される海域において、貝毒原因プランクトンのモニタリング及び貝毒検査を実施します。（水産課）

（貝毒原因プランクトンのモニタリング）

| 令和 4 年度計画（実績） | 令和 5 年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和 6 年度計画 |
|---------------|-------------------------|-----------|
| 12 回（12 回）    | 12 回（9 回*）              | 12 回      |

\* 計画達成見込み

（貝毒検査）

| 令和 4 年度計画（実績） | 令和 5 年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和 6 年度計画 |
|---------------|-------------------------|-----------|
| 20 検体（14 検体*） | 20 検体（7 検体**）           | 20 検体     |

\* 検体が確保できなかったため

\*\* 計画達成見込み

#### (4) 農林畜水産物等の放射性物質検査及び指導の実施

- 原子力発電所での事故を受け、農林畜水産物等の放射性物質<sup>16</sup>汚染からの安全性確保のため、近年の検査結果、生産状況等を踏まえ、必要に応じて検査の実施及び生産者等<sup>17</sup>に対して適正な管理を指導します。

##### 放射性物質検査及び指導の実施

県内で生産（漁獲）された農林畜水産物等の放射性物質検査については、近年の検査結果、生産状況等を踏まえ、検査の必要なものについて計画を策定し、実施するなど安全性の確認を行うとともに、必要に応じて生産者等に対し生産資材や飼料等の適正な管理について指導します。

（水産課、森林再生課、生活衛生課）

### 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

#### (1) 農業者等に対する助言・指導等に係る人材育成

- 農産物の安全性を確保するためには、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する必要があります。

##### 農薬の適正使用に係る人材育成

農薬販売者及び農薬使用者その他農薬の管理指導上必要と認める者に対して農薬に関する研修及び試験を実施し、その合格者を農薬管理指導士として認定します。

（農業振興課）

（農薬管理指導士の認定者数）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 30人（69人）    | 30人（0人*）              | 30人     |

\* 計画達成見込み

#### (2) 畜産農家等に対する助言・指導等に係る人材育成

- 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HACCPの導入を促進するため、指導ができる人材を育成する必要があります。

<sup>16</sup> 放射性物質 → 35頁

<sup>17</sup> 生産者等 → 32頁

### 農場HACCPに係る指導員等の育成

国等が開催する農場HACCPに係る指導員等の養成研修会に県の職員を派遣します。（畜産課）

（養成研修会参加者数）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 3人（12人）     | 3人（13人）               | 3人      |

## （３） 漁業者等に対する助言・指導等に係る人材育成

- 水産物の安全性の確保のためには、漁業者や魚市場関係者等の衛生管理等に関する知識等の向上が必要なため、指導ができる人材を育成する必要があります。

### 漁業者等に対する衛生管理に関する研修の実施

貝類養殖等を実施する漁業者に対し、貝毒などのリスク管理に関する指導を実施し、漁業者等を対象に助言指導を行える人材を育成します。（水産課）

## （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

- 農畜水産物等の安全性確保を推進するために、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<sup>18</sup>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、適正な食品表示が出来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の防止のための対策を図ります。

### ア 交雑等の防止の推進

遺伝子組換え作物と一般作物との交雑等の防止を図るため、遺伝子組換え作物の栽培者に対し、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の適正な実施を求めます。（農政課）

### イ 立入検査等の実施

届出栽培者等に対し、必要に応じて交雑等防止措置の実施状況等の報告を求める

<sup>18</sup> 遺伝子組換え作物 → 29頁

とともに、ほ場等への立ち入り検査を行います。また、交雑等のおそれがあると認めるときは、一般作物の検査を行います。（農政課）

#### ウ 情報提供、助言、指導等の実施

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や生産・流通に係る者に対し、情報の提供、助言、指導等の措置を行います。（農政課）

## 5 食品営業者等における自主管理の促進

### (1) 食品営業施設等における自主管理の促進

- 食品等<sup>19</sup>の安全性を確保するためには、製造・流通・販売の各段階において、適切な衛生管理が図られる必要があることから、食品等の安全性の確保に第一義的な責任を有する食品営業者等<sup>20</sup>に対し、講習会や食品関係団体の活動の支援などを通じて、自主的な取組みを促進します。
- 食品営業者等のモラル向上を図るため、引き続き、法令遵守の重要性について、講習会等を通じて、啓発を行います。

#### ア 衛生管理等の促進

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、製造業、調理業及び販売業の各業種に対し、HACCPに沿った衛生管理について指導を行い、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画の作成、記録等に係る助言を行います。（生活衛生課）

#### イ 食品衛生責任者等衛生講習の実施

食品営業者<sup>21</sup>による自主管理を促進し、衛生意識の向上を図るため、食品営業施設の食品衛生責任者<sup>22</sup>、営業者等に対し、講習会を開催します。また、一部の講習会は、ウェブを活用したeラーニング形式で実施します。（生活衛生課）

（対面形式の食品衛生講習会の開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 121回（89回*）  | 50回**（81回）            | 50回     |

\* 一部、eラーニング形式を活用して実施

\*\* eラーニング形式を活用するため見直し

#### ウ 食品衛生自主管理の促進活動の支援

食品関係団体の食品衛生指導員<sup>23</sup>による食品営業施設の巡回指導等の自主管理を促進する活動を支援します。（生活衛生課）

<sup>19</sup> 食品等 → 31頁

<sup>20</sup> 食品営業者等 → 31頁

<sup>21</sup> 食品営業者 → 30頁

<sup>22</sup> 食品衛生責任者 → 31頁

<sup>23</sup> 食品衛生指導員 → 31頁

(支援団体)

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 1団体（1団体）    | 1団体（1団体）              | 1団体     |

## エ 流通・販売業者への情報提供等

食品の流通・販売業者に対し、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。（商業流通課）

## (2) と畜場における自主管理の促進

- 腸管出血性大腸菌O157<sup>24</sup>やカンピロバクター<sup>25</sup>など、食肉に付着した細菌を原因とする食中毒が依然として発生していることから、と畜場<sup>26</sup>において食肉の安全性を確保する必要があります。そのため、衛生的に管理された食肉が供給されるよう、と畜場における自主管理を促進します。

### と畜場における自主管理の促進

と畜場における自主管理を促進し、衛生意識の向上を図るため、衛生管理責任者、作業衛生責任者等に対し、講習会を開催します。また、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることを監視時に確認し、必要に応じて助言等を行います。（生活衛生課）

(衛生講習会の開催)

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 3回（0回*）     | 3回（5回）                | 3回      |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止し、代替として啓発資料を配布

## (3) 学校における自主管理の促進

- 学校においては、食中毒等が発生した場合、大きな事故となるおそれがあることから、食中毒等の未然防止に係る研修等、衛生管理の指導、情報提供等を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

### ア 学校給食における食品の腸管出血性大腸菌O157検査等

学校給食の食中毒を予防し、安全な実施に資するため、学校給食において使用される食品について腸管出血性大腸菌O157検査等を実施します。（保健体育課）

<sup>24</sup> 腸管出血性大腸菌O157 → 32頁

<sup>25</sup> カンピロバクター → 29頁

<sup>26</sup> と畜場 → 33頁

（学校給食における食品の腸管出血性大腸菌O157検査等）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 28校（28校）    | 28校（28校）              | 28校     |

## イ 教職員等対象の研修講座開催

学校給食における食中毒等の健康危害を防止するため、衛生管理について、校長、教諭、栄養教諭・学校栄養職員、調理員等を対象に研修講座、会議を開催します。（保健体育課）

（校長、教諭、栄養教諭・学校栄養職員等研修講座）

総合教育センター主管で実施

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 8回（8回）      | 8回（8回）                | 8回      |

（調理員研修講座・学校給食関係者会議等）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 3回（3回）      | 3回（3回）                | 3回      |

## 6 食品営業者等に対する監視指導等の実施

食品衛生法に基づき、「食品衛生監視指導計画」を年度ごとに定め、第5次指針における食品衛生に関する具体的な施策を示し、効率的かつ効果的な監視指導等を行っています。

### （1）食品営業施設等に対する監視指導

- 定期的に食品等の製造施設や販売施設などの監視指導を行い、食品営業者等の衛生管理の状況を確認し、技術的指導を行うとともに、特に大規模製造・調理施設については、食中毒等の食品事故が発生した場合に、広範囲に健康被害を及ぼすおそれがあることから監視指導を強化します。

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、衛生教育等の取組みを徹底するよう、指導を実施します。

#### 食品営業施設等に対する監視指導

飲食による事故の発生を防止するため、食肉の生食等による食中毒の予防対策など重点監視指導項目を定め、食品営業施設、学校給食施設、流通食品等の監視指導を実施するとともに、大規模な食品事故の発生を防止するため、大規模製造・大規模調理施設の監視指導を引き続き強化します。（生活衛生課）

## (2) と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導

- と畜場等において食肉等の安全性を確保し、衛生的に管理された食肉等が供給されるよう、と畜場、食鳥処理場<sup>27</sup>等に対し、食中毒菌による食肉等の汚染防止について、監視指導を実施します。

### ア と畜場等の監視指導

腸管出血性大腸菌O157等による食肉の汚染を防止するため、HACCPに基づくと畜場の衛生管理について監視指導を行います。

また、併せて、と畜場に併設する食肉処理業等の、HACCPの考え方を取り入れた食肉の衛生的な取扱いについて監視指導を実施します。（生活衛生課）

（と畜場等の監視指導（一部再掲））

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 580件（613件）  | 580件（468件*）           | 540件**  |

\* 計画達成見込み

\*\* と畜場に併設する食肉処理業等に対する監視指導について、実施頻度を見直し

### イ 食鳥処理場等の監視指導

認定小規模食鳥処理場に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、監視指導を行うとともに、届出食肉販売業<sup>28</sup>の監視指導を実施します。（生活衛生課）

（食鳥処理場及び届出食肉販売業の監視指導）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 35件（23件*）   | 30件**（30件）            | 30件     |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策等のため一部中止

\*\* 施設数減による見直し

## (3) と畜場における衛生検査

- 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<sup>29</sup>を実施するとともに、食肉中に残留する動物用医薬品等の検査を実施し、安全性を確保します。

### ア 食肉の検査

安全な食肉を供給させるために、と畜場に搬入された全ての家畜について、一頭ごとに検査を実施します。（生活衛生課）

### イ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の検査

<sup>27</sup> 食鳥処理場 → 30頁

<sup>28</sup> 届出食肉販売業 → 33頁

<sup>29</sup> と畜場法に基づく検査 → 33頁

食肉及び食鳥肉の抗菌性物質、寄生虫用剤等の動物用医薬品等の検査を実施します。（生活衛生課）

（動物用医薬品等の検査）

| 令和4年度計画（実績）  | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|--------------|-----------------------|---------|
| 696検体（700検体） | 695検体＊（641検体＊＊）       | 695検体   |

＊ 施設数減による見直し

＊＊ 計画達成見込み

## ウ BSE検査<sup>30</sup>

と畜場法（昭和28年法律第104号）に基づき、BSE検査を実施します。

また、とさつされた全ての牛について、月齢等に応じた適切な分別管理の実施並びに特定部位<sup>31</sup>の確実な除去及び焼却について監視指導を実施します。（生活衛生課）

## （４） 流通食品等の抜き取り検査等

- 食品衛生に関する監視指導や検査を重点的、効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生監視指導計画に基づき、計画的に流通食品等の抜き取り検査を実施し、食品等の安全性が確保されていることを確認します。
- 「いわゆる健康食品<sup>32</sup>」と称して販売されている製品の中には、本来、含有してはならない医薬品成分を含有しているものがあり、このような製品は医薬品、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に違反する無承認無許可医薬品となります。また、これらの使用により、健康被害が発生する可能性があるため、実際に販売されている製品の中から買い上げて検査を実施し、無承認無許可医薬品を排除します。

## ア 食品等の検査

流通食品等の抜き取り検査を実施し、食品添加物<sup>33</sup>、残留農薬<sup>34</sup>、残留動物用医薬品、アレルギーを含む特定原材料<sup>35</sup>等の検査を実施します。（生活衛生課）

<sup>30</sup> BSE検査→ 34頁

<sup>31</sup> 特定部位 → 33頁

<sup>32</sup> （いわゆる）健康食品 → 30頁

<sup>33</sup> 食品添加物 → 31頁

<sup>34</sup> 残留農薬 → 30頁

<sup>35</sup> 特定原材料 → 32頁

（流通食品等の抜き取り検査(動物用医薬品等、放射性物質検査及び輸入食品含む)）

| 令和4年度計画（実績）       | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画    |
|-------------------|-----------------------|------------|
| 2,485検体（2,478検体*） | 2,484検体（2,227検体**）    | 1,411検体*** |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策等のため一部中止

\*\* 計画達成見込み

\*\*\* 効率的かつ効果的に監視指導を行うため見直し

## イ 食品検査の信頼性の確保

食品検査の信頼性を確保するため、G L P<sup>36</sup>（Good Laboratory Practice＝業務管理基準）に基づき適正に管理します。（生活衛生課）

（食品衛生検査施設の内部点検）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 91回（96回）    | 91回（66回*）             | 71回**   |

\* 計画達成見込み

\*\* 組織体制の見直し等に伴う点検対象減

## ウ いわゆる健康食品の検査

本来、含有してはならない医薬品成分を含有するいわゆる健康食品を排除するため、実際に販売されている製品（痩身・強壮等の効能を標ぼうする製品）の中から買い上げて検査を実施します。（薬務課）

（いわゆる健康食品の買上げ検査）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 20検体（19検体*） | 20検体（0検体**）           | 20検体    |

\* 検体が確保できなかったため

\*\* 計画達成見込み

## （5） 食品中の放射性物質への対応を推進する取組み

- 県内に流通する加工食品等の放射性物質検査の実施や、食品中の放射性物質検査を実施している市町村との連携により、食品の安全性の確保を図ります。

## ア 加工食品等の放射性物質検査

県内に流通する加工食品等について放射性物質の抜き取り検査を行い、すべて速やかに県のホームページ等で公表し、安全性を確保します。（生活衛生課）

（加工食品等の放射性物質検査（再掲））

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 70検体（70検体）  | 70検体（60検体*）           | 10検体**  |

\* 計画達成見込み

\*\* 東日本大震災の発生から10年以上が経過したことに伴う見直し

### イ 食品中の放射性物質検査を実施している市町村との連携

食品中の放射性物質検査を実施している市町村と連携し、必要に応じて流通食品の調査や放射性物質の抜き取り検査を行い、安全性を確保します。（生活衛生課）

## （６） 輸入食品の安全性確保を推進する取組み

- 厚生労働省検疫所の輸入時の検査に加え、県内に流通する輸入食品の抜き取り検査を行います。
- 食品等輸入事業者に対して情報提供を行い、さらなる安全性の確保に取り組みます。

### ア 食品等輸入事業者への情報提供

食品等輸入事業者に対して、ホームページ等で情報提供を行い、自主的な衛生管理等に対する意識の向上を図ります。（生活衛生課）

### イ 輸入食品の抜き取り検査

県内に流通する輸入食品の抜き取り検査を行い、残留農薬、カビ毒、食品添加物、細菌検査等の試験検査を実施し、安全性を確保します。（生活衛生課）

（輸入食品の抜き取り検査（再掲））

| 令和４年度計画（実績）  | 令和５年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和６年度計画 |
|--------------|-----------------------|---------|
| 619検体（621検体） | 619検体（548検体＊）         | 389検体＊＊ |

＊ 計画達成見込み

＊＊ 効率的かつ効果的に監視指導を行うため見直し

## （７） 食品等の自主回収の届出制度の徹底等

- 食品等の自主回収の届出制度について適切な運用を図るとともに、自主回収の届出があった食品関連事業者に対し、適切かつ速やかな回収等を指導します。

### ア 食品等の自主回収の届出制度の運用、県民に対する周知

食品衛生法等に基づく食品等の自主回収の届出制度の適切な運用を図り、理解を深めるため、制度の趣旨や内容について、講習会等や広報媒体等を通じて、食品関連事業者及び県民の皆さんに対し、周知を図ります。（生活衛生課）

### イ 食品等の自主回収の届出時の指導等

自主回収の届出のあった食品関連事業者に対し、適切かつ速やかな回収を指導します。

また、本制度により届出のあった食品関連事業者に対し、必要に応じて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。（生活衛生課）

## (8) 違反発見・苦情相談時の対応

- 食品衛生法の違反が確認された場合は、食品衛生関係行政処分取扱要領により、適切に対処します。
- 県民の皆さんから寄せられた食品の異物混入、腐敗等の苦情に対して適切に対処します。
- 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、衛生教育等の取組みを徹底するよう、指導を実施します。

### ア 違反発見時の対応

食品衛生関係法令の違反が確認された場合は、回収命令など必要な措置を講じるとともに、違反食品等の製造所等に立入調査を実施し、原因究明、再発防止等の指導を行います。また、製造所等が他自治体に所在する場合や違反食品等が広域に流通する場合は、関係自治体と連携を図り対応します。（生活衛生課）

### イ 苦情相談時の対応

県民の皆さんから寄せられる食品の異物混入、腐敗等の苦情に対し、迅速かつ適切に対応します。また、必要に応じて、苦情食品等の検査や営業施設に対する調査等を実施します。（生活衛生課）

## 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

### (1) 食品営業者における指導的立場の人材育成

- 食品営業者における食品の安全性の確保などに関して自主的な管理の促進を図るためには、食品営業者の団体等において、指導的立場となる人材の育成が必要です。

#### 食品営業者等に係る人材育成

食品営業者の団体等の中で、各食品営業者に対して助言・指導等ができる人材の育成を推進します。（生活衛生課）

（講習会等の実施）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-------------------|---------|
| 16回（12回＊）   | 16回（15回＊＊）        | 16回     |

＊ 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策等のため一部中止

＊＊ 計画達成見込み

### (2) 食品衛生監視員等に対する研修

- 食品衛生監視員等の行政機関の職員の食品等の安全確保に関する知識等の向上を図

り、食品営業者等に対する助言・指導等を更に充実する必要があります。

#### ア 食品衛生監視員研修

国際化、複雑化する食品の規制や流通構造を理解し、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、高度な食品衛生監視業務に対応できる食品衛生監視員を育成する研修及び食の安全・安心に関する知識の向上を目的とした研修を実施します。また、食品衛生法により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について指導できる食品衛生監視員を養成します。（生活衛生課）

#### イ と畜検査員研修

と畜検査員の食肉の安全確保に関する知識の習得、技術の向上等を目的とした研修を実施します。（生活衛生課）

### （３） 食の安全・安心に関する調査研究

- 食品営業者等に対し適切な助言・指導等を行うために、食の安全・安心の確保等に関する調査研究等を行います。

#### ア 先行調査<sup>37</sup>、モニタリング調査<sup>38</sup>

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。（生活衛生課）

#### イ と畜場における調査研究

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。（生活衛生課）

## 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。食品表示法その他の法律によって規制されていることから、県では、各法令を所管する関係課が連携を図りながら、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。
- 食品表示の違反が発見された場合は、消費者庁をはじめとした国の関係省庁や都道府県等の関係機関と連携し、すみやかに対応します。

#### ア 相談窓口による対応【重点的取組み】

事業者や消費者、関係機関等からの食品表示に関する相談及び情報提供に対応す

<sup>37</sup> 先行調査 → 32頁

<sup>38</sup> モニタリング調査 → 35頁

るため、相談窓口（電話 045-210-4685）に寄せられた相談に適切に対応し、情報の共有化を図り、適切な対応を行います。（全庁的取組み）

#### **イ 食品の適正表示の啓発【重点的取組み】**

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、関係機関や団体と連携してホームページ等で説明付きの講習資料を用いた啓発を図るとともに、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。（全庁的取組み）

#### **ウ 食品表示法（衛生事項及び品質事項）に基づく食品表示の指導【重点的取組み】**

食品の特定原材料や食品添加物等の表示について、食品営業施設への立入検査時に監視指導を実施し、違反を発見した場合には適正表示を指導するなど必要な措置を講じます。

また、食品の名称及び原産地等の表示について、食品関連事業者、消費者及び関係機関等からの食品表示に関する相談及び情報提供への対応を行います。また、前記取組みに基づき把握した状況により、必要に応じ調査を実施し、違反があった場合には適正表示を指導するなど必要な措置を講じます。（生活衛生課）

#### **エ 食品表示法（保健事項）及び健康増進法に基づく食品表示の指導【重点的取組み】**

食品の栄養成分表示や保健機能等の表示について、製造者等からの相談や県民からの情報提供があったとき、または不適正な表示を発見した場合には適正表示を指導するなど必要な措置を講じます。

また、健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等について、製造者等からの相談や県民からの情報提供があったとき、または不適正な表示を発見した場合には適正表示を指導するなど必要な措置を講じます。（健康増進課）

#### **オ 不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品の不当な表示の指導【重点的取組み】**

実際よりも著しく優良なものと誤認させる不当表示を行った疑いのある事業者について、県民、関係機関等からの情報提供等に基づき、調査を実施し、違反があった場合には指導するなど必要な措置を講じます。（消費生活課）

#### **カ 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）に基づく食品表示の指導【重点的取組み】**

いわゆる健康食品について、製品表示や雑誌、インターネットのホームページにおける広告を監視し、医薬品的な効能効果を標榜する等違反があった場合には、表示、広告を行った事業者に対して改善指導を行います。（薬務課）

## キ 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法<sup>39</sup>）に基づく指導【重点的取組み】

米や米加工品の取引等に係る記録の作成・保存、取引先や消費者への産地情報伝達が適正に行われることを推進するため、県民、関係機関等からの情報提供等に基づき、調査を実施し、違反があった場合には指導するなど必要な措置を講じます。（農業振興課）

## ク 食品表示に係る抜き取り検査【重点的取組み】

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、組換え遺伝子等の検査を実施します。（生活衛生課）

## ケ 食品表示に関する情報発信【重点的取組み】

食品表示セミナーや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ます。（全庁的取組み）

（食品表示セミナーの開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 3回*（4回）     | 3回（2回**）              | 3回      |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため集合開催に限らずホームページへの資料掲載等を含めて実施

\*\* 計画達成見込み

## コ 食品表示に係る情報提供の促進【重点的取組み】

個々の食品関連事業者に対して、トランス脂肪酸等、表示の義務付けがされていない事項をホームページ上で情報提供するなどの自主的な取組みを積極的に行うように働きかけます。

また、食品関連事業者の取組みについて、県のホームページ等により個別に情報発信を行います。（生活衛生課）

## 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

- 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方々がお互いの理解を深め、協力して取り組むことが重要であることから、食の安全・安心に関する情報の共有化（リスクコミュニケーション<sup>40</sup>）を図り、関係者間の信頼の向上を目指します。

#### ア かながわ食の安全・安心基礎講座等の開催【重点的取組み】

食の安全・安心に関する知識と理解を深めてもらうため、県内の大学等と連携するなど、食の安全・安心に関する基礎的な情報を発信し、情報の共有化を図ります。（全庁的取組み）

（基礎講座の開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 5回（5回）      | 5回（4回*）               | 5回      |

\* 計画達成見込み

（大学生等を対象とした食の安全・安心ラボの開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 2回（2回）      | 2回（2回）                | 2回      |

#### イ 出前講座等の実施

食品表示法等に基づく食品表示、畜産物等「かながわの農林水産物の安全性」や、食中毒予防、食品検査等の「食品衛生」について県民からの要望に応じて講師を派遣します。（全庁的取組み）

〈出前講座のホームページアドレス〉

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p19255.html>

#### ウ 食の安全・安心に関する情報発信等【重点的取組み】

##### （ア） ホームページの充実

食の安全・安心に関する様々な情報を迅速かつ的確に共有するため、「かながわの食の安全・安心ホームページ」の内容の充実を図ります。（全庁的取組み）

〈かながわの食の安全・安心ホームページアドレス〉

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/>

#### (イ) ソーシャルメディアの活用

ソーシャルメディアであるX（旧Twitter）を活用し、食の安全・安心に関する情報やホームページの更新情報を広く伝えます。（全庁的取組み）

〈かながわの食の安全・安心X（旧Twitter）アカウント〉

X（旧Twitter）アカウント：@Kana\_shoku

〈X（旧Twitter）アカウントホームページアドレス〉

[https://twitter.com/Kana\\_shoku](https://twitter.com/Kana_shoku)

#### (ウ) 食品等の検査結果等の公表

食品等の抜き取り検査により発見した違反食品に係る調査結果及び措置状況並びに食中毒の発生情報をホームページ等で公表します。（生活衛生課）

#### (エ) 食品中の放射性物質の検査結果の公表

食品中の放射性物質の検査結果については、すべて速やかに県のホームページ等で公表します。（生活衛生課、農業振興課、畜産課、水産課、森林再生課）

### エ 小学生への食の安全・安心の情報提供【重点的取組み】

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、小学生を対象としたホームページにおいて、広くわかりやすい情報提供を推進します。（全庁的取組み）

### オ インターネットアンケート等を活用した情報提供【重点的取組み】

インターネットアンケート等を通じた情報提供を行います。（生活衛生課）

### カ 食品関連事業者の自主的な取組みの情報提供【重点的取組み】

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、県ホームページを通じて情報提供します。また、「かながわ食の安全・安心基礎講座」等において、県民の皆さんに食品関連事業者の自主的な取組みを積極的に紹介していきます。（生活衛生課）

### キ 食育の推進に関する施策と連携した情報提供

食育<sup>41</sup>のための食品安全リーフレット「かながわの食品衛生for KIDS」を県ホームページに掲載するほか、食育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、情報の共有化を推進します。（全庁的取組み）

（食育のための食品安全リーフレットの発行）

| 令和4年度計画（実績）                  | 令和5年度計画<br>（実績（12月末））                            | 令和6年度計画                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|
| 県内の全小学校を対象に配布（県内の全小学校を対象に配布） | 県内の小学校を対象に配布・県ホームページに掲載（県内の小学校を対象に配布・県ホームページに掲載） | 県内の小学校を対象に配布・県ホームページに掲載* |

\* 小学校への配布について、配布を希望しない旨の回答があった学校に対しては、リーフレット作成後にホームページに掲載していることを周知。

## ク 相談窓口による対応

「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」（専用電話045-210-4685）、かながわ中央消費生活センターの消費生活相談窓口（専用電話045-311-0999）に寄せられた相談に適切に対応し、情報の共有化を図り、その後の取組みに生かしていきます。（生活衛生課、消費生活課）

## ケ 県内保健所設置市及び国の機関との情報共有【重点的取組み】

県内保健所設置市や国の機関と連携し、情報交換等を行います。（全庁的取組み）

（県・保健所設置六市食品衛生担当省会議の開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 2回（2回）      | 2回（1回*）               | 2回      |

\* 計画達成見込み

（農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当省会議の開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 1回（1回）      | 1回（0回*）               | 1回      |

\* 計画達成見込み

（輸入食品衛生連絡会の開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 1回（1回）      | 1回（1回）                | 1回      |

## コ 県内市町村と連携した情報提供【重点的取組み】

県内市町村に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、効率的に食の安全・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。（全庁的取組み）

## サ 食中毒等の注意喚起

細菌を原因とする食中毒が発生しやすい夏期に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るため、情報を発信し、注意喚起を行います。

また、ノロウイルス<sup>42</sup>を原因とする食中毒が発生しやすい冬期において、感染性胃腸炎の患者の発生状況等を踏まえ、「ノロウイルス食中毒警戒情報<sup>43</sup>」を発令します。

なお、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。（生活衛生課）

## 10 関係者による意見交換の促進

- 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ないことから、関係者間で意見を交換し、県の施策に反映します。

### ア かながわ食の安全・安心キャラバンの開催【重点的取組み】

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う「かながわ食の安全・安心キャラバン」を関係機関や関係団体と協力して開催し、情報共有や相互理解を図ります。（生活衛生課）

（キャラバンの開催）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| －（1回*）      | 1回（1回）                | 1回      |

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、集合開催の代替として動画をホームページに掲載し質問等を受け付けて回答する方法で開催

### イ インターネットアンケートを活用した意見募集

食の安全・安心の確保に関して、インターネットアンケートの活用により、県民の皆さんから広く意見を募集します。（全庁的取組み）

（インターネットアンケート実施回数）

| 令和4年度計画（実績） | 令和5年度計画<br>（実績（12月末）） | 令和6年度計画 |
|-------------|-----------------------|---------|
| 2回（2回）      | 2回（1回*）               | 2回      |

\* 計画達成見込み

### ウ 県民からの意見・提案の募集

食の安全・安心の確保に関する県の施策について、随時、県民の皆さんの意見や提案を受け付け県の施策に反映するため、意見提案制度の普及を図ります。（全庁的取組み）

<sup>42</sup> ノロウイルス → 33頁

<sup>43</sup> ノロウイルス食中毒警戒情報 → 33頁

## かながわ食の安全・安心行動計画用語集

| 頁  | 用 語      | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 遺伝子組換え作物 | 18        | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9  | 貝毒       | 15        | <p>アサリやカキ等の二枚貝等が毒を持ったプランクトンを捕食すると、体内（特に中腸腺）に毒が蓄積します。毒が蓄積した二枚貝等をヒトが食べると、中毒症状を引き起こすことがあるため、現在、監視対象とされている麻痺性貝毒と下痢性貝毒について、原因プランクトンのモニタリングと可食部毒量の検査を実施しています。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8  | 家畜の伝染性疾病 | 10        | <p>家畜の伝染性疾病とは、ウイルス、細菌、寄生虫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。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。</p> <p>また、家畜伝染病のうち、特に総合的に発生の予防及びまん延の防止のための措置を講ずる必要があるとされている疾病を特定家畜伝染病として定めています（豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等）。</p> <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」としてしています。</p> |
| 15 | カンピロバクター | 25        | <p>食中毒の原因となる細菌の一つです。ニワトリ、ブタ、ウシ等の家畜の腸内に広く存在し、汚染された水や食品から人の急性胃腸炎を起こします。カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ等があります。他の食中毒に比べ、少ない菌量で発症しますが、発症するまでの時間は平均2～5日と長いです。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7  | G A P    | 5         | <p>G A P（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>                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| 頁  | 用 語                                             | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | (いわゆる) 健康食品                                     | 32        | 健康食品という用語は、法令により定義付けられているものではありません。この行動計画では、健康に関する効果や食品の機能等により健康の保持増進の目的をもった食品、少なくともそうした効果を期待させる食品をいいます。                                                                                                                                                                      |
| 24 | 米トレーサビリティ<br>法                                  | 39        | 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」のことで、事故米の流通等の問題が発生した場合等に、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成、保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けています。                                                                                                                                                  |
| 18 | 残留農薬                                            | 34        | <p>農薬の使用等により、農産物等にそのまま残留したり、土壌等を通じて移行又は残留した農薬のことをいいます。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう「食品衛生法」で残留基準が定められています。これを超えるような農薬が残留している食品は販売禁止等の措置がとられることになります。</p> <p>⇒「農薬」の項参照</p>                                                                                                |
| 19 | GLP<br>(Good Laboratory<br>Practice:業務管理基<br>準) | 36        | <p>食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムをいいます。</p> <p>食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査機器類の管理や検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検、精度管理等を行います。</p>                                                                                |
| 26 | 食育                                              | 41        | <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4次神奈川県食育推進計画」(食みらい かながわプラン2023)を策定し、総合的に食育を推進していきます。(計画期間は令和5年～令和9年度)</p> |
| 17 | 食鳥処理場                                           | 27        | <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)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(とさつ→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> <p>届出食肉販売業とは、食鳥処理場で検査に合格した食鳥とたいを他の食鳥処理場に卸す業態をいいます。</p>                                          |
| 1  | 食の安全・安心の確保                                      | 2         | <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。</p> <p>(神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第2条第1号)</p>                                                                                                                                                                              |
| 14 | 食品営業者                                           | 21        | この行動計画では、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。                                                                                                                                                                            |

| 頁  | 用 語     | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|---------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 食品営業者等  | 20        | この行動計画では、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。                                                                                                                                                                                     |
| 14 | 食品衛生指導員 | 23        | 食品営業者の自主管理を推進するための業界の自主的指導員で、各食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健福祉事務所長と協議のうえ委嘱し、営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっています。                                                                                                                                                                                                                    |
| 14 | 食品衛生責任者 | 22        | 「食品衛生法施行規則」により、全ての営業施設（食品の輸入業等、HACCPに沿った衛生管理の取組が免除される営業者を除く）に設置することが規定されています。<br>営業者は、一定の資格を有する者を食品衛生責任者として定め、食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、施設の衛生管理に当たります。                                                                                                                                                                                          |
| 1  | 食品関連事業者 | 1         | 「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）<br>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、本計画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。 |
| 18 | 食品添加物   | 33        | 食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、着色料、甘味料、保存料、酸化防止剤等があります。厚生労働大臣が指定したもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。また、食品添加物を使用した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように使用基準が設けられており、原則としてすべての添加物の物質名を表示することが義務付けられています。                                                                 |
| 14 | 食品等     | 19        | 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。）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）                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1  | 食品等事業者  | 3         | 食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいいます。（食品衛生法第3条第1項）                                                                                                                                                                            |

| 頁  | 用 語              | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | 飼料               | 7         | 一種以上の栄養素を含み、家畜に経口的に補給するもので、養分含量によって、粗飼料、濃厚飼料等に分類されます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9  | 水産用医薬品           | 14        | 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。<br>⇒「動物用医薬品」の項参照                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 11 | 生産者等             | 17        | この行動計画では、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。                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 7  | (家畜の) 生産履歴       | 6         | 畜産物生産の過程における産地、品種、生年月日等の生産情報の記録をいいます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 22 | 先行調査             | 37        | 食生活の多様化等により新たに発生した食品衛生上の課題に対して、先行的に実態を調査し、安全性の確認やデータ収集のために実施する調査をいいます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 15 | 腸管出血性大腸菌<br>O157 | 24        | 人に下痢症や胃腸炎を起こす大腸菌は、病気の起こし方により、腸管病原性大腸菌、腸管組織侵入性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、腸管出血性大腸菌及び腸管凝集性大腸菌の5つに分類されます。O157は、腸管出血性大腸菌の一種で、腸管内でベロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を出します。乳幼児や高齢者は、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症(けいれんや意識障害等)を引き起こしやすいので注意が必要です。                                                                                                                                                                                  |
| 7  | 動物用医薬品           | 8         | 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。<br>また、食用に供する家畜や養殖魚類等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。                                                                                                                                                                                                          |
| 18 | 特定原材料            | 35        | 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。<br>・「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、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目<br>・「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：アーモンド、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、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 |

| 頁  | 用 語               | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | 特定部位              | 31        | <p>「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。</p> <p>[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）</p> <p>[30か月齢超] 頭部（舌・頬肉・皮は食用可）、脊（せき）髄<br/>⇒「BSE」の項参照</p>                                                                                                                                                                     |
| 15 | と畜場               | 26        | <p>「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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 17 | と畜場法に基づく検査        | 29        | <p>食用に供する牛、馬、豚、めん羊、山羊は、と畜場において、病気の有無等の検査を受けなければなりません。この検査は、獣医師であると畜検査員が1頭ごとに行います。</p> <p>と畜場に搬入された家畜は、まず生きた状態での検査（生体検査）を受け、病気にかかっている等、食用に供することができないと認められた場合は「とさつ禁止」処分となります。</p> <p>次に、生体検査に合格した家畜は、とさつ後、解体前検査及び解体後検査を受けます。「と畜場法」に定められた病気等で食用に供することができないと認められた場合は、「全部廃棄」処分となります。また、病気等が一部の内臓や肉等に限られている場合は「一部廃棄」処分となり、その部分が廃棄されます。</p> |
| 17 | 届出食肉販売業           | 28        | ⇒「食鳥処理場」の項参照                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 8  | 農薬                | 9         | <p>農作物を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみ、草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。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                    |
| 28 | ノロウイルス            | 42        | <p>小型で球形を示すウイルスの一種で人のみに病原性があり、少ないウイルス量でも発症し、極めて高い感染力を持っています。</p> <p>ノロウイルスによる食中毒は、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べた場合や二枚貝の生食あるいは十分に加熱しないで食べた場合等に発生します。</p> <p>また、感染力が強いため人から人への感染も起こります。</p> <p>症状は喫食後1～2日で激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を呈します。</p>                                                                                                           |
| 28 | ノロウイルス食中毒<br>警戒情報 | 43        | <p>ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい冬期において、県内の「感染性胃腸炎」の患者の発生状況等を踏まえ、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令し、食品営業者等や消費者に対して食中毒予防の注意喚起を行います。</p>                                                                                                                                                                                                                      |

| 頁  | 用 語                                                                     | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | H A C C P<br>(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析重要管理点) | 4         | H A C C P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。                                                                                                                                                           |
| 9  | B S E (牛海綿状脳症)                                                          | 13        | <p>牛の病気の一つで、B S E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、B S E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B S E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、B S Eの発生は、世界で約3万7千頭（1992年：発生のピーク）から2頭（2018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、B S Eは確認されていません。</p>                                           |
| 18 | B S E検査                                                                 | 30        | <p>平成13年9月、日本で初めてB S E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B S E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B S E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は、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B S Eか否かの判断をします。</p> |
| 9  | 豚熱（C S F）                                                               | 12        | <p>ウイルスにより起こる豚、いのししの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴です。治療法はなく、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることから、「家畜伝染病予防法」の中で家畜伝染病に指定されています。</p> <p>仮にC S Fにかかった豚の肉や内臓を食べても人の健康に影響はありません。</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |

| 頁  | 用 語          | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 放射性物質        | 16        | <p>放射能をもつ物質のことで、放射性ヨウ素や放射性セシウム等、様々な種類があります。放射性物質がもつ放射能は、時間が経つにつれて弱まり、一定の期間が経つと半減する性質がありこの期間を半減期といいます。</p> <p>放射能とは放射線を出す能力のことを言い、放射線とは放射性物質から出る粒子や電磁波のことで、アルファ線、ベータ線、ガンマ線等があります。</p> <p>東日本大震災に伴う原子力発電所の事故により、放射性ヨウ素や放射性セシウム等の放射性物質が放出されました。この事故を受けて、平成23年3月17日に食品中の放射性物質に関する暫定規制値が定められました。その後、「食品衛生法」が改正され、平成24年4月1日から、食品中の放射性セシウムの新たな基準値が施行されました。</p> <p>新たな基準値は、この事故で放出された半減期が1年以上の全ての種類の放射性物質を考慮して設定されています。</p> |
| 22 | モニタリング調査     | 38        | <p>「食品衛生法」に残留基準が設定されていない化学物質等について、食品中の含有量等のデータを、数年間にわたり継続的に収集・蓄積するための調査をいいます。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 9  | 薬剤耐性菌        | 11        | <p>抗菌性物質に抵抗性を持つ（その抗菌性物質が効かない）細菌のことをいいます。食品等を介して免疫力の低い人に感染した場合には、治療のために服用した抗菌性物質が十分に効かない可能性があります。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 25 | リスクコミュニケーション | 40        | <p>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>                                                                                                                                                                                                                             |