

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
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～令和4年度）</p>
14	特定原材料	25	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「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（ピーナッツ）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： 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、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21品目
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>

頁	用語	脚注 No.	解説
			<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。 ○ 分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換えの混入がないと認められる場合のみ「遺伝子組換えでない」と表示することができます。 <p>また、特に注目されている技術の中に、生物がもつDNAの中の特定の場所を切断するゲノム編集技術があります、この技術によって得られた生物の全部もしくは一部、これらを含む物等をゲノム編集技術応用食品といいます。ゲノム編集技術応用食品には、食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するものとしなないものがあり、該当する食品は安全性審査の手続きを経る必要があります、遺伝子組換え食品として表示を行います。遺伝子組換え食品に該当しないものは、厚生労働省に届け出る必要がありますが、遺伝子組換え表示制度の対象外となり、ゲノム編集技術応用食品である旨の表示義務はありません。</p>

(案)



かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針

掲載日：2020年6月21日

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年度から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。この3年間には、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O157食中毒や食品衛生法改正によるHACCP制度の導入など、食に関する様々な出来事が起きました。こうした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に対する信頼の向上を図るため、このたび、「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年度から2021年度）を策定しました。

※神奈川県は、令和元年6月1日に組織再編を実施しました。そのため、第4次指針中の次の組織名称については、次の表のとおり新しい組織名に読み替えて下さい。

第4次指針に記載されている組織名称	組織再編後（令和元年6月1日から）	備考
危機管理対策課	総務危機管理室	食の安全・安心に係る業務は、総務危機管理室の所管となりました。

※令和元年9月19日、「食品表示基準について」が改正され、特定原材料に準ずるものに「アーモンド」が追加されました。また、令和元年11月7日、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」（令和元年厚生労働省令第68号）が公布され、食品衛生責任者について規定されたことから、用語集の一部を次のとおり改正しています。

用語集 [（改正原稿）](#)

[第4次指針（2019年3月）](#) [\(PDF: 1,571KB\)](#)

[第3次指針（平成28年3月（平成28年11月一部追記））](#) [\[PDFファイル/1.53MB\]](#)

[第2次指針（平成24年3月）（平成26年11月及び平成27年4月一部改正）](#) [\[PDFファイル/1.19MB\]](#)

[第1次指針（平成22年3月（平成23年1月一部変更））](#) [\[PDFファイル/393KB\]](#)

[このページの先頭へもどる](#)

[かながわの食の安全・安心のページへもどる](#)

いいね ツイート

このページに関するお問い合わせ先

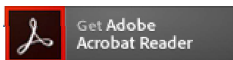
健康医療局 生活衛生部生活衛生課

[健康医療局生活衛生部生活衛生課へのお問い合わせフォーム](#)

食品衛生グループ

電話 045-210-4940

このページの所管所属は[健康医療局 生活衛生部生活衛生課](#)です。



PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先から無料ダウンロードしてください。