

## かながわ食の安全・安心行動計画（平成28年度版）（案）



平成28年3月（平成27年12月7日）

神奈川県

# 目次

I	かながわ食の安全・安心行動計画（平成28年度版）の位置づけ	1
II	平成28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	平成28年度食の安全・安心の確保に向けた取組み実施計画	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	9
4	遺伝子組換え作物との交雑の防止等	11

### 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	12
6	食品営業者等に対する監視指導等の実施	14
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	20
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	24
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（平成28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、平成28年3月には、食の安全・安心の確保<sup>2</sup>に向けて県が取り組む平成28～30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3次）」（以下「第3次指針」という。）を策定しました。

この第3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するとともに、新たに各段階における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究を盛り込み、また、食品中の放射性物質に係る取り組みを明確に位置付け、この3年間に発生した新たな課題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」（以下「行動計画」という。）は、第3次指針に基づき、平成28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。

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

<sup>2</sup> 食の安全・安心の確保

# 食の安全・安心の確保の推進に関する条例・指針・行動計画の関係

## 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

### 食品による人の健康への悪影響の未然防止策

- ・ 食品等の自主回収の報告制度
- ・ 食品等輸入事務所等の届出制度

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3次）（平成28～30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の推進
- ・ 情報の共有化と意見交換を推進する取組み

「食品中の放射性物質への対応を推進する取組み」を削除

単年度の事業計画

## かながわ食の安全・安心行動計画（平成28年度）

平成28年度に実施する事業の実施計画

## II 平成28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、平成28年度～平成30年度の3年間で重点的に取り組む事業を示す。



お 生  
け 産  
る か  
安 ら  
全 販  
・ 売  
安 に  
心 至  
の る  
確 各  
保 段  
階  
に

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

- (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（神奈川食肉センター）における自主管理の促進
  - ア と畜場（神奈川食肉センター）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 学校給食における食材の放射性物質検査の実施【重点的取組み】
  - ウ 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
  - ア 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【重点的取組み】
  - 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 食品等輸入事務所等の届出制度の運用
  - イ 食品等輸入事務所等の監視指導
  - ウ 食品等輸入事業者への緊急時の情報提供
  - エ 食品等輸入事業者への講習会の開催
  - オ 輸入食品の抜き取り検査
- (7) 食品等の自主回収の報告制度の徹底等
  - ア 食品等の自主回収の報告制度の運用、県民に対する周知
  - イ 食品等の自主回収の報告時の指導等
- (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
  - ア 食品の適正表示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
  - ウ 食の安全・安心品と放射性物質に関する研修【重点的取組み】
- (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

「適正な食品表示の推進」を修正

- ア 相談窓口による対応
- イ 食品の適正表示の啓発
- ウ 食品表示法に基づく食品表示の指導
- エ 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
- 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 健康増進法に基づく食品表示の指導
- キ 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
- ク 食品表示に係る抜き取り検査
- ケ 食品表示のモニタリング
- コ 食品表示に関する情報発信
- サ 食品表示に係る情報提供の促進

新規  
新規

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 インターネットを活用した小学生への情報提供
- オ 自主回収情報の公表等
- カ e-かなネットアンケートを活用した情報提供
- キ 食品関連事業者の自主的な取組みの情報提供
- ク 食育の推進に関する施策と連携した情報提供
- ケ 相談窓口による対応
- コ 県内保健所設置市及び国の機関との情報共有
- サ 県内市町村と連携した情報提供
- シ 食中毒警報等による注意喚起

項  
ず  
れ  
の  
修  
正  
※

「かながわ食の安全・安心モニター制度」、「かながわ食の安全・安心for KIDS」、「放射性物質のリスクコミュニケーション」を削除

リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）

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

新規

- ア かながわ食の安全・安心キャラバンの開催
- イ ~~かなネットアンケートを活用した意見募集~~
- ウ 県民からの意見・提案の募集

※ 「イ 食品と放射性物質に関するリスクコミュニケーション事業の実施【重要領域】」及び  
「エ かながわ食の安全・安心教室 for KIDS の開催【重要領域】」を削除



### Ⅲ 平成28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、農産物の栽培管理等を適正に実施することが必要であり、農業者が自ら実施する適正管理のための取組みを促進する必要があります。
- 農業の持つ物質循環機能を活かし、化学合成農薬<sup>3</sup>や化学肥料の使用等に伴う環境負荷を低減し、農産物の安全性に配慮した持続可能な農業（環境保全型農業）について技術的な助言、指導を行います。

（環境にやさしい農業）を推進します。

##### ア GAP(農業生産工程管理)の導入・取組支援

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>4</sup>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。（担い手支援課）

県内にGAP導入を促進します。

##### イ 環境保全型農業の推進

化学合成農薬や化学肥料の使用を抑えた栽培方法を普及するため、環境保全型農業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。（担い手支援課）

環境にやさしい農業を進める農業者の拡大を図ります。

##### (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>5</sup>情報の記帳促進

<sup>3</sup> 農薬

<sup>4</sup> GAP

<sup>5</sup> 家畜の生産履歴

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>6</sup>、動物用医薬品<sup>7</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。

#### 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、漁業協同組合等に対し、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

漁業者等が自ら加工販売を行う施設、加工場等において、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

漁業者及び魚市場関係者に対して、食の安全・安心に関する情報を提供し、意識向上を図ります。（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

- 「神奈川県農薬安全使用指導指針」に基づき、農薬の適正使用等について指導を実施しています。
- しかしながら、農産物に残留する農薬に関して、消費者の関心は依然として高いことから、今後も安全性を確保した農産物を提供するために、引き続き農薬の適正使用を推進する必要があります。

#### ア 農薬の適正使用の推進

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。（担い手支援課）

（農薬販売者等への立入検査）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
200件（206件）	200件（90件）	200件

<sup>6</sup> 飼料

<sup>7</sup> 動物用医薬品

## (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、家畜の伝染性疾病<sup>8</sup>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・飼料等の適正流通・使用を指導します。（畜産課）

（畜産物の飼料添加物<sup>9</sup>残留検査）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
60検体（60検体）	60検体（0検体 <sup>※1</sup> ）	60検体

※1 9月～2月実施予定

（動物用医薬品販売業者の立入検査）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
100件（113件）	80件（20件）	80件

（飼料販売業者等への立入検査）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
40件（40件）	35件（8件）	35件

### 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死亡牛のB.S.E<sup>10</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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
35,000件（33,604件）	32,500件（14,458件）	29,500件

※ 飼養頭数の減少等に伴い、検査計画数を見直した。

<sup>8</sup> 家畜の伝染性疾病

<sup>9</sup> 飼料添加物

<sup>10</sup> B S E

### (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>11</sup>が適正に使用されていないため、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。

#### 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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回（1回）	1回（0回 <sup>※1</sup> ）	1回 <sup>※2</sup>

※1 3月開催予定

※2 説明会以外に、巡回による指導を実施します。

#### 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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
18検体（18検体）	18検体（0検体 <sup>※1</sup> ）	18検体

※1 9月～2月実施予定

### (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>12</sup>汚染からの安全性確保のため、検査の実施及び生産者等<sup>13</sup>に対して適正な管理を指導する必要があります。

#### ア 放射性物質検査及び指導の実施【重点的取組み】

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、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、生産者等に対し生産資材や資料等の適正な管理について指導します。

（農業振興課、畜産課、水産課、森林再生課、環境衛生課、浄水課）

<sup>11</sup> 水産用医薬品

<sup>12</sup> 放射性物質

<sup>13</sup> 生産者等

### 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。

##### ア 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。  
(担い手支援課)

(農薬管理指導士の認定者数)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
30人 (62人)	30人 (0人※1)	30人

※1 2月実施予定

#### (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。

##### ア 農場HACCPに係る指導員の育成

国等が開催する農場HACCPに係る指導員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)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
5人 (6人)	5人 (3人)	5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。

#### ア 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グループの指導者等に対し、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の防止等

- 遺伝子組換え作物<sup>14</sup>が栽培され、周辺の食用に供される一般作物と交雑を生じた場合、適正な食品表示ができないことから、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や混入の防止を図るため、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。(担い手支援課)

#### 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。(担い手支援課)

#### 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。(担い手支援課)

<sup>14</sup> 遺伝子組換え作物

# 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

### (1) 食品営業施設等における自主管理の促進

- 食品等<sup>15</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>16</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、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に関する管理運営要領の作成、検証等に係る助言を行います。

また、HACCP<sup>17</sup>の衛生管理手法について製造業、調理業及び販売業の各業種に対し、普及啓発を図ります。（食品衛生課）

#### イ 食品衛生責任者等衛生講習の実施

食品営業者<sup>18</sup>による自主管理を促進し、衛生意識の向上を図るため、食品営業許可施設の食品衛生責任者<sup>19</sup>、営業者等に対し、講習会を開催します。（食品衛生課）

（食品衛生講習会の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
320回（317回）	320回（168回）	320回

#### 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>20</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。（食品衛生課）

<sup>15</sup> 食品等

<sup>16</sup> 食品営業者等

<sup>17</sup> HACCP

<sup>18</sup> 食品営業者

<sup>19</sup> 食品衛生責任者

<sup>20</sup> 食品衛生指導員

(支援団体)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
3団体 (3団体)	1団体 (1団体)	1団体

#### 工 流通・販売業者への情報提供等

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。(商業流通課)

### (2) と畜場(神奈川食肉センター)における自主管理の促進

- 腸管出血性大腸菌O157<sup>21</sup>やカンピロバクター<sup>22</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>23</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。

#### ア と畜場(神奈川食肉センター<sup>24</sup>)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。(食品衛生課)

(衛生講習会の開催)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
4回 (4回)	4回 (4回)	4回

### (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>21</sup> 腸管出血性大腸菌O157

<sup>22</sup> カンピロバクター

<sup>23</sup> と畜場

<sup>24</sup> 神奈川食肉センター



(学校給食における食品の腸管出血性大腸菌O157検査等)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
25校 (25校)	25校 (0校 <sup>※1</sup> )	25校

※1 9月～2月実施予定

#### イ 学校給食における食材の放射性物質検査の実施【重点的取組み】

学校給食の食材の安全性確保のため、市町村及び県の学校給食において使用される食材の放射性物質検査を実施します。(保健体育課)

#### ウ 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、調理員等を対象に講習、会議を開催します。(保健体育課)

(学校給食関係者研修会等)

平成26年度計画 (実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
10回 (12回)	11回 (10回)	11回

## 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

- 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、衛生教育等のフードディフェンス<sup>25</sup>異物混入防止の取組みを徹底するよう、指導を実施します。

#### ア 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

<sup>25</sup> フードディフェンス

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。（食品衛生課）

（食品営業施設等の監視指導）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
56,107件（56,304件）	56,109件（25,793件）	56,109件

（大規模製造・大規模調理施設の監視指導）（上記の再掲）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1,987件（2,004件）	1,907件（858件）	1,907件

## （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>26</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に基づく衛生管理手法によると畜場の衛生管理及びと畜場、併設する食肉処理業等における食肉の衛生的な取扱いについて、監視指導を実施します。（食品衛生課）

（と畜場等の監視指導）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
618件（812件）	618件（312件）	618件

### イ 食鳥処理場等の監視指導

食鳥処理場及び届出食肉販売業<sup>27</sup>の監視指導を実施します。（食品衛生課）

（食鳥処理場及び届出食肉販売業の監視指導）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
49件（64件）	49件（25件）	49件

<sup>26</sup> 食鳥処理場

<sup>27</sup> 届出食肉販売業

### (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>28</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。
- BSE検査<sup>29</sup>については、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則(平成14年厚生労働省令第89号)で定める48か月齢超の牛を対象に実施します。

#### 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。(食品衛生課)

#### イ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の検査

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。(食品衛生課)

(動物用医薬品等の検査)

平成26年度計画(実績)	平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))	平成28年度計画
1,340検体(1,356検体)	1,337検体(588検体)	1,337検体

#### ウ BSE検査

と畜場に搬入され、とさつされた48か月齢超の牛を対象に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、適切に分別管理することにより特定部位<sup>30</sup>が確実に除去及び焼却されるよう監視指導を実施します。(食品衛生課)

### (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。
- 「健康食品<sup>31</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、医薬品とみなされるものを排除します。

<sup>28</sup> と畜場法に基づく検査

<sup>29</sup> BSE検査

<sup>30</sup> 特定部位

<sup>31</sup> 健康食品

## 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>32</sup>、残留農薬<sup>33</sup>、残留動物用医薬品、アレルギーを含む特定原材料<sup>34</sup>等の検査を実施します。（食品衛生課）

（流通食品等の抜き取り検査(放射性物質検査及び輸入食品含む)）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績(平成27年8月末現在)）	平成28年度計画
4,405検体 (4,410検体)	4,400検体 (2,084検体)	4,400検体

## 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>35</sup>（Good Laboratory Practice＝業務管理基準）に基づき適正に管理します。（食品衛生課）

（食品衛生検査施設の内部点検）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績(平成27年8月末現在)）	平成28年度計画
76回 (115回※)	76回 (集計中※)	76回

※ 検査内容によって点検項目が変わるため、点検回数が増減します。

## 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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績(平成27年11月9日現在)）	平成28年度計画
40検体 (40検体)	30検体 (30検体※1)	30検体

※1 9月～2月実施予定

## （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。

<sup>32</sup> 食品添加物

<sup>33</sup> 残留農薬

<sup>34</sup> 特定原材料

<sup>35</sup> G L P

## ア 加工食品等の放射性物質検査【重点的取組み】

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。（食品衛生課）

（加工食品等の放射性物質検査（再掲））

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
130検体（130検体）	130検体（54検体）	130検体

## 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【重点的取組み】

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。（食品衛生課）

## （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。
- 条例に基づく届出のあった食品等輸入事務所等に対して指導、情報提供等を行い、さらなる安全性の確保に取り組みます。

### ア 食品等輸入事務所等の届出制度の運用

条例に基づく食品等輸入事務所等の届出制度<sup>36</sup>を実効性のあるものとして運用するため、食品等輸入事業者に対して、制度の趣旨や内容について周知を図ります。（食品衛生課）

### イ 食品等輸入事務所等の監視指導

食品等輸入事務所等に対して、食品衛生法に基づく監視指導を行い、輸入食品による事故等の未然防止に努めます。（食品衛生課）

（食品等輸入事務所等の監視指導）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回以上/1施設 （県管轄107施設に対し113回監視指導を実施）	1回以上/1施設 （県管轄109施設に対し58回監視指導を実施）	1回以上/1施設

### ウ 食品等輸入事業者への緊急時の情報提供

食品等輸入事業者に対して、緊急時に情報提供を行えるよう緊急連絡体制を整備し、運用します。（食品衛生課）

<sup>36</sup> 食品等輸入事務所等の届出制度

## エ 食品等輸入事業者への講習会の開催

食品等輸入事業者の衛生講習会を開催し、衛生意識のさらなる向上を図り、自主的な安全性確保に向けた取組みを促進します。（食品衛生課）

（食品等輸入事業者への講習会の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回（1回）	1回（0回※）	1回

※ 3月開催予定

## オ 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。（食品衛生課）

（輸入食品の抜き取り検査（再掲））

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
685検体（725検体）	690検体（357検体）	690検体

## （7） 食品等の自主回収の報告制度の徹底等

- 食品等の自主回収の報告制度を周知し、適切な運用を図るとともに、自主回収報告の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報告制度の運用、県民に対する周知

条例に基づく食品等の自主回収の報告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。（食品衛生課）

### イ 食品等の自主回収の報告時の指導等

自主回収の報告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、本制度により報告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。（食品衛生課）

## （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、衛生教育等のフードディフェンス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。（食品衛生課）

#### 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。（食品衛生課）

## 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。

#### ア 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、適正な表示について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。（全庁的取組み食品衛生課）

（講習会等の実施）

平成26年度計画（実績）※	平成27年度計画※ （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回（1回）	1回（1回）	18回

※ 平成26年度及び平成27年度は、適正な表示について講習会を実施

### (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。（食品衛生課）

## 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。（食品衛生課）

## ~~ウ 食品と放射性物質に関する研修【重点的取組み】~~

~~食品衛生監視員等の食品中の放射性物質に関する知識の向上を目的とした研修を開催します。（食品衛生課）~~

~~（研修の実施）~~

<del>平成26年度計画（実績）</del>	<del>平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））</del>	平成28年度計画
<del>1回（2回）</del>	<del>1回（2回）</del>	1回

## （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う必要があります。

### 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。（食品衛生課）

### 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。（食品衛生課）

<sup>37</sup> 先行調査

<sup>38</sup> モニタリング調査



## 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。**（全庁的取組み）
- 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るため、**相談窓口（電話 045-210-4425）**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啓発を図るとともに、食品関連事業者を対象とした「神奈川県食品の適正表示推進講習会」を実施し、**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）

（食品の適正表示推進講習会の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画（実績）	平成28年度計画
4回（4回224名）	4回（4回255名 <sup>※</sup> ）	4回

※ 9/25、10/2、9、16に実施

### ウ 食品表示法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。（食品衛生課）

生鮮食品の名称及び原産地等の表示について、~~適正な表示を推進するため、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並びに県民から募集した食品表示ウォッチャーによる食品表示のモニタリング及び県職員による状況確認~~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。（農業振興課）

食品の栄養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。（健康増進課）

**エ 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）

**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適正表示を指導するなど必要な措置を講じます。（消費生活課）

**カ 健康増進法に基づく食品表示の指導【重点的取組み】**

食品の保健機能等の表示、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）

**キ 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。~~なお、他都道府県等が管轄する事業者に対しては、当該都道府県等へ通報します。~~（薬務課）

**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。

（食品衛生課）

**ケ 食品表示のモニタリング【重点的取組み】**

県民の皆さんから募集した食品表示ウォッチャー<sup>40</sup>により、消費者の目線から店頭における食品表示の状況をモニタリングしていただきます。（農業振興課）

**コ 食品表示に関する情報発信【重点的取組み】**

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ます。（全庁的取組み）

<sup>39</sup> 米トレーサビリティ法

<sup>40</sup> 食品表示ウォッチャー

## サ 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。（食品衛生課）

## 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、**食品中の放射性物質等の食の安全・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>41</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】

食品の生産・製造現場の見学や講座の開催、**県域で開催されるイベントを利用した啓発活動の他、小学生も参加できる講座を開催するなど、食の安全・安心に関する知識と理解を深めてもらうため、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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
10回（10回）	10回（4回）	10回

#### サイ 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/cnt/f6576/p19255.html>

#### ~~イ 食品と放射性物質に関するリスクコミュニケーション事業の実施【重点的取組み】~~

~~食品と放射性物質について情報共有を図り相互理解を深めるため、食品と放射性物質に関するリスクコミュニケーション事業を実施します。（全庁的取組み）~~

~~（食品と放射性物質に関するリスクコミュニケーション事業）~~

<del>平成25年度計画（実績）</del>	<del>平成26年度計画（実績）</del>	<del>平成27年度計画</del>
<del>3回（3回）</del>	<del>3回（4回）</del>	<del>3回</del>

#### ウ 食の安全・安心に関する情報発信等【重点的取組み】

~~食の安全・安心に関する情報をホームページやリーフレット等でわかりやすく発~~

<sup>41</sup> リスクコミュニケーション

~~信します。~~

~~(食品衛生課、消費生活課)~~

~~(食の安全・安心に関する情報発信等)~~

<del>平成26年度計画(実績)</del>	<del>平成27年度計画 (実績(平成27年8月末現在))</del>	<del>平成28年度計画</del>
<del>2回(3回)</del>	<del>2回(2回)</del>	<del>2回</del>

### シ(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/cnt/f6576/>

### ス(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ツイッターを活用し、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・安心ツイッターアカウント〉

ツイッターアカウント：@Kana\_shoku

〈ツイッター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)

### セ(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。(食品衛生課)

### ソ(エ) 食品中の放射性物質の検査結果の公表【重点的取組み】

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

### ~~エ かながわ食の安全・安心教室 for KIDS の開催【重点的取組み】~~

~~県内の小学生を対象に、食品の安全性に関する情報について理解を深めるため、基礎的な情報をわかりやすく発信し、情報の共有化を図ります。(全庁的取組み)~~

~~(教室 for KIDS の開催)~~

<del>平成25年度計画(実績)</del>	<del>平成26年度計画(実績)</del>	<del>平成27年度計画</del>
<del>2回(2回)</del>	<del>2回(2回)</del>	<del>2回</del>

### エ インターネットを活用した小学生への情報提供【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を開設し、広くわかり

やすい情報提供を推進します。（全庁的取組み）

#### タオ 自主回収情報の公表等

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、条例に基づく自主回収の報告制度により報告を受けた自主回収情報を県民の皆さんへ迅速に分かりやすく提供し、健康被害の発生の未然防止に努めます。

（食品衛生課）

〈自主回収情報のホームページアドレス〉

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f7273>

#### カ ~~かながわ食の安全・安心モニター制度~~ e-かなネットアンケートを活用した情報提供【重点的取組み】

~~かながわ食の安全・安心モニター制度~~e-かなネットアンケートを活用し、~~モニター~~を通じて情報提供を行います。（食品衛生課）

#### キ 食品関連事業者の自主的な取組みの紹介情報提供【重点的取組み】

~~生産・製造等の現場の公開情報を収集し、ホームページ等で県民の皆さんに紹介することにより、食品関連事業者の自主的な取組みを支援します。~~

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。（食品衛生課）

#### ク 食育の推進に関する施策と連携した情報提供【重点的取組み】

食育<sup>42</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」を県内の全小学校を対象に配布するほか、「かながわ食育フェスタ」等の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）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28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）	県内の全小学校を対象に配布（未実施 <sup>※</sup> ）	県内の全小学校を対象に配布

※ 1月配布予定

#### クケ 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。

（食品衛生課、消費生活課）

また、放射性物質に係る「食品と健康に関する相談窓口」を引き続き開設し、県民の皆さんの問い合わせに対応していきます。（環境衛生課、食品衛生課）

## タロ 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・保健所設置五市食品衛生担当国会議の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
2回（2回）	2回（1回）	2回

（農政担当者及び県・保健所設置五市食品衛生担当国会議の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回（1回）	1回（0回※）	1回

※ 12月開催予定

（輸入食品衛生連絡会の開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
1回（1回）	1回（1回）	1回

## コサ 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）

## チシ 食中毒警報等による注意喚起

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、気象及び海洋データから細菌を原因とする食中毒が発生しやすい時期を科学的に予測して、「食中毒警報<sup>43</sup>」を発令します。

また、ノロウイルス<sup>44</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>45</sup>」を発令し

<sup>43</sup> 食中毒警報

<sup>44</sup> ノロウイルス

<sup>45</sup> ノロウイルス食中毒警戒情報

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。（食品衛生課）

## 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県内各地で意見交換を行う「かながわ食の安全・安心キャラバン」を関係団体と協力して開催し、情報共有や相互理解を図ります。（食品衛生課）

（キャラバンの開催）

平成26年度計画（実績）	平成27年度計画 （実績（平成27年8月末現在））	平成28年度計画
3回（3回）	3回（3回）	3回

### イ ~~かながわ食の安全・安心モニターからの意見募集~~ e-かな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、~~モニターから~~ e-かな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）

~~（モニター委嘱人数）~~

<del>平成26年度計画（実績）</del>	平成27年度計画 <del>（実績（平成27年8月末現在））</del>	平成28年度計画
<del>200名（199名）</del>	200名（197名）	200名

e-かなネットアンケート実施回数

平成28年度計画
2回

### 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）

平成27年度実績については、8月末の実績を記載していますが、計画策定時は、直近の状況（平成28年3月 日把握分）について記載します。



## かながわ食の安全・安心行動計画用語集

頁	用語	脚注 No.	解説
18	<del>○ アレルギー物質</del>	34	<p><del>食物の摂取により生体に障害を起す反応のうち、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、こうしたアレルギーを引き起こすことが知られている物質をアレルギー物質といいます。近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、アレルギー物質を含む食品の原材料表示が義務付けられています。</del></p> <p><del>食品表示法では、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目が「特定原材料」として表示が義務付けられ、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品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示をするように奨励されています。</del></p>
12	○ 遺伝子組換え作物	14	<p>生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることを遺伝子組換えといいます。例えば、味の良い品種に乾燥に強くなる遺伝子を組み込むことで、味が良く乾燥にも強い品種ができます。</p> <p>厚生労働省は、食品衛生法の規格基準の改正を行い、平成13年4月1日から、それまで任意であった遺伝子組換え食品の安全性審査を法的に義務化し、併せて表示についても義務化しました。</p> <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25年1月現在）</p> <p>なお、遺伝子組換え食品を使用している場合は「遺伝子組換え」、使用しているか判らない場合は「遺伝子組換え不分別」の旨の表示が義務付けられています。</p>
	○ O157		⇒「腸管出血性大腸菌O157」の項参照 「O157」の文言単独では記載がないため
9	○ 家畜の伝染性疾病	8	<p>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など）。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>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>

頁	用語	脚注 No.	解説
14	○ 神奈川食肉センター	24	と畜場法に基づく許可を受け、平成14年4月に操業を開始した厚木市内にあると畜場です。牛、豚等のとさつ、解体等を行っています。 ⇒「と畜場」の項参照
	○ 神奈川県食の安全・安心推進会議		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、同年11月に設置しました。生産地の側面と大量消費地の側面をあわせ持つ本県の特徴をふまえ、生産から消費に至る食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、副知事を座長とし、庁内関係部局で構成しています。
	削除		
	○ かながわ食の安全・安心モニター制度		県民の皆さんから直接意見や情報をいただき、食の安全・安心の確保に関する施策の参考とするため、平成17年度から実施している制度です。モニターは、毎年度、ホームページ等で募集しています。主な活動内容は、アンケートへの回答やご意見を提出していただくことや、県から提供する情報を知人等に伝達していただくことです。
	削除		
14	○ カンピロバクター	22	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。
17	○ (いわゆる)健康食品	31	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。本誌の中では、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などに、流通ルートをややくに特定するため、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。
	○ 栽培履歴		農産物の栽培過程で使用した農薬の種類、散布回数等の生産情報の記録をいいます。
18	○ 残留農薬	33	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となります。 ⇒「農薬」の項参照
7	○ GAP (Good (より良い) Agricultural (農業の) Practice (実践) 農業生産工程管理)	4	GAP (農業生産工程管理)とは、農産物の安全確保、環境保全、農産物の品質向上、労働安全の確保などを目的に、農業者自らが次のように行う管理手法です。 ①農作業の点検項目を決める ②それに従い農作業を行い、記録する ③記録を点検・評価し、改善点を見出す ④それを次の作付けに活かす GAPは、Good Agricultural Practiceの略で、農業生産工程管理と訳されています。 農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動の

頁	用語	脚注 No.	解説
			ことです。
18	○ GLP ( Good Laboratory Practice: 業務管理基準)	35	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。 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。
28	○ 食育	42	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。 県では食育基本法に基づき、本県の食育推進の方向性、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2次神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン2013）」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25年～29年度）
29	○ 食中毒警報	43	県民に食中毒に対する注意を喚起する警報です。過去の食中毒発生時の気象条件等を解析し、食中毒の発生を予測するための県独自の予測式により、食中毒が発生しやすい時期を科学的に予測しています。
	○ 食中毒対策要綱・食中毒処理要領		食中毒が発生した場合に、原因究明、被害の拡大防止等が迅速かつ的確に行われるようにするため、関係機関の役割や連携体制、さらに調査の具体的内容等について定めたものです。
	削除		
16	○ 食鳥処理場 食鳥肉	26	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。 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。 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。
1	○ 食の安全・安心の確保	2	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）
13	○ 食品営業者	18	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。
13	○ 食品営業者等	16	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。

頁	用語	脚注 No.	解説
13	○ 食品衛生指導員	20	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っています。
13	○ 食品衛生責任者	19	「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に規定する営業者責任の強化を図るための資格制度で、食品衛生法で定められた許可業種の営業者は、一定の資格を有する者を食品衛生責任者として設置することとしています。 食品衛生責任者は、施設の食品衛生上の管理運営にあたります。
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） <b>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。</b>
18	○ 食品添加物	32	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。
13	○ 食品等	15	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）
19	○ 食品等輸入事務所等の届出制度	36	食品等を輸入する食品関連事業者（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）が、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、これを知事に届け出ることを義務付けた制度をいいます。（神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第16条第1項）
24	○ 食品表示ウォッチャー	40	<b>県が委嘱し</b> 、消費者の目線から店頭における食品表示の状況をモニタリングし、行政機関へ情報を提供する方々をいいます。
8	○ 飼料	6	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、濃厚飼料などに分類されます。
9	○ 飼料添加物	9	飼料の品質の低下の防止、飼料の栄養成分その他の有効成分

頁	用語	脚注 No.	解説
			の補給、飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるものです。
10	○水産用医薬品	11	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。 ⇒「動物用医薬品」の項参照
10	○生産者等	13	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。
8	○(家畜の)生産履歴	5	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。
14	○腸管出血性大腸菌○ 157	21	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。○157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など)を引き起こしやすいので注意が必要です。
8	○動物用医薬品	7	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。対象動物は犬、猫等の伴侶動物、牛、豚、鶏等の産業動物のほか、ぶり、まだい等の食用に供する水産動物等が対象となります。 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、その薬が食品(肉、乳、卵等)に残らないような使い方が法律により決められており、治療効果だけでなく、食品としての安全性が守られる仕組みとなっています。
19	特定原材料	34	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： 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

頁	用語	脚注 No.	解説
17	○ 特定部位	30	「牛海綿状脳症対策特別措置法」の規定により、と畜場で焼却が義務付けられている牛体内の部位のことで、BSE対策が始まった平成13年10月から、牛の頭部（舌及びほほ肉を除く）、せき髄及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）が対象とされていましたが、平成25年4月から、30か月齢以下の牛の扁桃を除いた頭部（舌及びほほ肉を除く）及びせき髄が除外されます。⇒「BSE」の項参照
17	○ と畜場法に基づく検査	28	<p>食用に供する牛、馬、豚、めん羊、山羊（やぎ）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など、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・解体され、解体後検査を受けます。と畜場法に定められた病気など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、病気などが一部の内臓や肉など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>
14	○ と畜場	23	と畜場法に基づき知事の許可を受けて、食用に供する目的で牛、馬、豚等をとさつし、又は解体する <b>ために設置された施設</b> をいいます。⇒「神奈川食肉センター」の項参照
16	○ 届出食肉販売業	27	⇒「食鳥処理場」の項参照
	<del>○（食品衛生検査施設の） 内部点検 GLPと重複するため削除</del>		<del>食品の試験検査が適正に実施されていることを確認するため、検査部門から独立した部門（信頼性確保部門）が点検を行っています。両部門が県の機関であることから内部点検とまんでいきます。</del>
7	○ 農薬	3	<p>農作物を害する菌、線虫、ダニ、昆虫、ねずみその他の動植物または、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、展着剤など）及び農作物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>
29	○ ノロウイルス	44	<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>

頁	用語	脚注 No.	解説
29	○ ノロウイルス食中毒警戒情報	45	<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> <p>夏期に発令する「食中毒警報」が主に細菌性の食中毒を対象としているのに対し、「ノロウイルス食中毒警戒警報」は、ノロウイルスによる食中毒を対象としています。</p>
13	○ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)	17	<p>食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つで、通常ハザップといい、危害分析重要管理点のことです。具体的には、食品の製造業者が原材料の受け入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害発生を防止することが出来るポイントを重要管理点として定め、これを常時モニタリング・管理して、記録に残し、危害の発生を未然に防止するものです。</p> <p>HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品の安全性について危害を予測し、危害を管理することができる工程を重要管理点として特定し、重点的に管理することにより、工程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図るという食品の衛生管理の方法です。</p>
9	○ BSE (牛海綿状脳症)	10	<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、運動失調などを示し、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)髄などを原料としたえさが、他の牛に与えられたことが原因で、英国などを中心に、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、牛の脳や脊髄など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>
17	○ BSE検査	29	<p>BSEの一次試験のことでエライザ法という検査法で行います。エライザ法は、牛の脳組織から採取した試料を物理的・化学的に処理した後、異常化したプリオンと抗体との反応、酵素による発色反応を用いて、異常化したプリオンの有無を判断します。</p> <p>BSEスクリーニング検査で陽性になった場合は、国立感染症研究所などで、さらに高度な確認検査が行われ、牛海綿状脳症でないとは判断されるまでは、その牛の肉などは流通しません。</p>
15	○ フードディフェンス	25	<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>

頁	用語	脚注 No.	解説
10	○ 放射性物質	12	<p>放射性物質とは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など、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などの放射性物質が放出されました。</p> <p>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。</p> <p>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>
26	○ リスクコミュニケーション	41	<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>