

かながわ食の安全・安心の確保の  
推進に関する指針(第6次)  
(令和7年度～令和11年度)  
(案)

## 目 次

|          |                                |           |
|----------|--------------------------------|-----------|
| I        | これまでの県の取組                      | 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                    | 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        |
| <u>V</u> | <u>施策の推進体制</u>                 | <u>20</u> |
|          | 1 庁内の連携体制                      | <u>20</u> |
|          | 2 関係機関等との連携                    | <u>20</u> |
|          | 3 神奈川県食の安全・安心審議会の役割            | <u>22</u> |
|          | 4 県民意見の反映                      | <u>22</u> |
|          | 5 他の計画との関係                     | <u>23</u> |
|          | 参考資料                           |           |
|          | 用語集                            | <u>24</u> |

## I これまでの県の取組

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<sup>1</sup>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<sup>2</sup>」（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 年ごとに改定を行ってきました。

そして、指針で示した施策の方向性に基づく具体的な事業計画として、毎年度「かながわ食の安全・安心行動計画」（以下「行動計画」という。）を作成して、食の安全・安心の確保に向けた取組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 5 次）（以下「第 5 次指針」という。）の設定期間の最終年度を迎え、第 5 次指針の実施状況を検証したところ、令和 4 年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の取組は行動計画どおりに実施することができませんでしたが、新型コロナウイルス感染症の位置付けが 5 類感染症となった令和 5 年度以降は、概ね行動計画どおりに実施することができました。

食の安全・安心は、私たちの日々の生活に直結しており、食の安全・安心を確保するために、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を、継続的に取り組んでいくことが重要です。

そこで、第 5 次指針の基本的な考え方は継承しつつ、令和 6 年 9 月に義務化された機能性表示食品等に係る健康被害の報告制度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<sup>3</sup>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 6 次）（以下「第 6 次指針」という。）として改定することといたしました。

第 6 次指針においても、リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）<sup>4</sup>

1 「食の安全・安心の確保」→26 頁参照

2 「神奈川県食の安全・安心推進会議」→20 頁 V 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」→26 頁参照

4 「リスクコミュニケーション」→31 頁参照

について、重点的に取り組んでまいります。食の安全・安心の確保は、県が施策を実施してい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。

なお、第5次指針で重点的取組と位置付けていた食品表示の適正の確保を推進する取組については、食品表示法の創設を機に、第3次指針から重点的取組として実施してきましたが、創設から一定期間経過し、制度も定着してきたことから、施策の方向に沿った取組の中で着実に進めてまいります。今後も県民の皆さんが安心して食品を選択できるよう、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に取り組んでまいります。

また、第6次指針の設定期間について、第5次指針で示した施策の方向は第2次指針から同一であり必要な施策は整理されていること、指針に基づく取組の期間を長く確保することで、より効果的な検証ができると考えられることから、3年から5年に変更しました。

そして、平成27年（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。17の開発目標を達成することにより「地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）」社会の実現を目指しています。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）への取組については、神奈川県ホームページに掲載しております。

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/bs5/sdgs/2030.html>

神奈川県 SDGs

検 索

### 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、県が推進する食の安全・安心に関する取組の方向性を、県民の皆さんにお示しするものです。

##### ○ 指針の期間

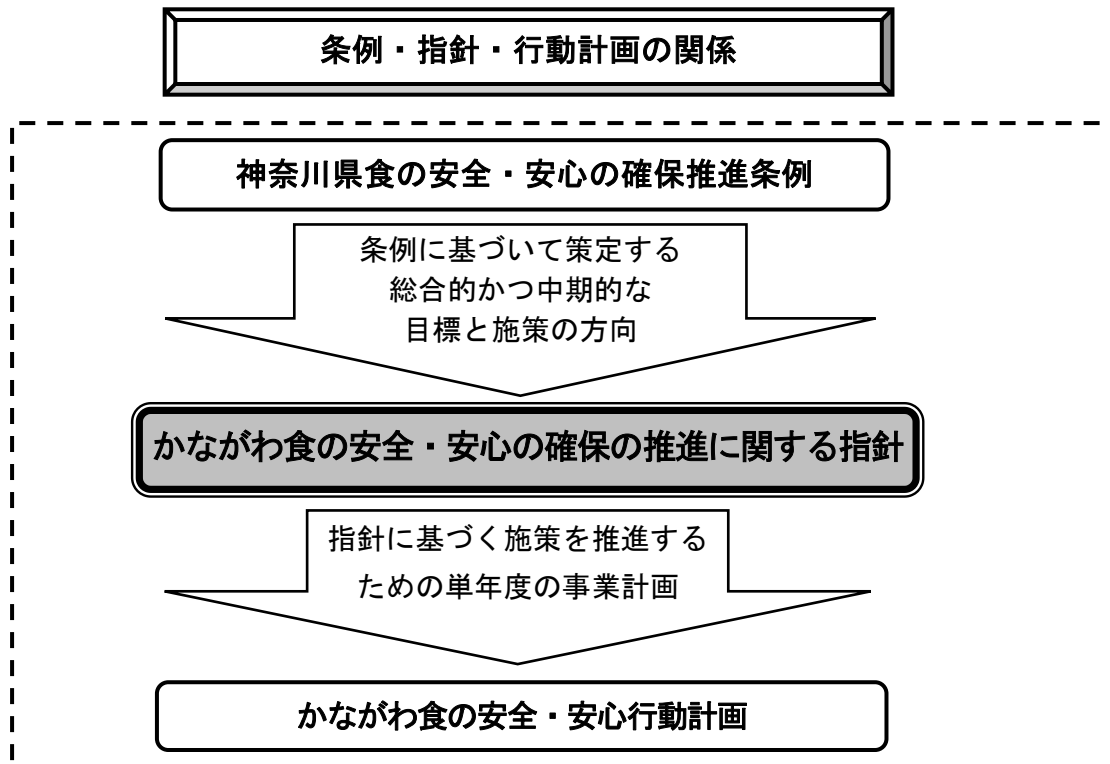
令和7年（2025年）度から令和11年（2029年）度までの5年間とします。  
ただし、食の安全・安心を取り巻く情勢の変化が生じた場合は、設定期間内であっても見直すこととします。

##### ○ 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。

##### ○ 行動計画

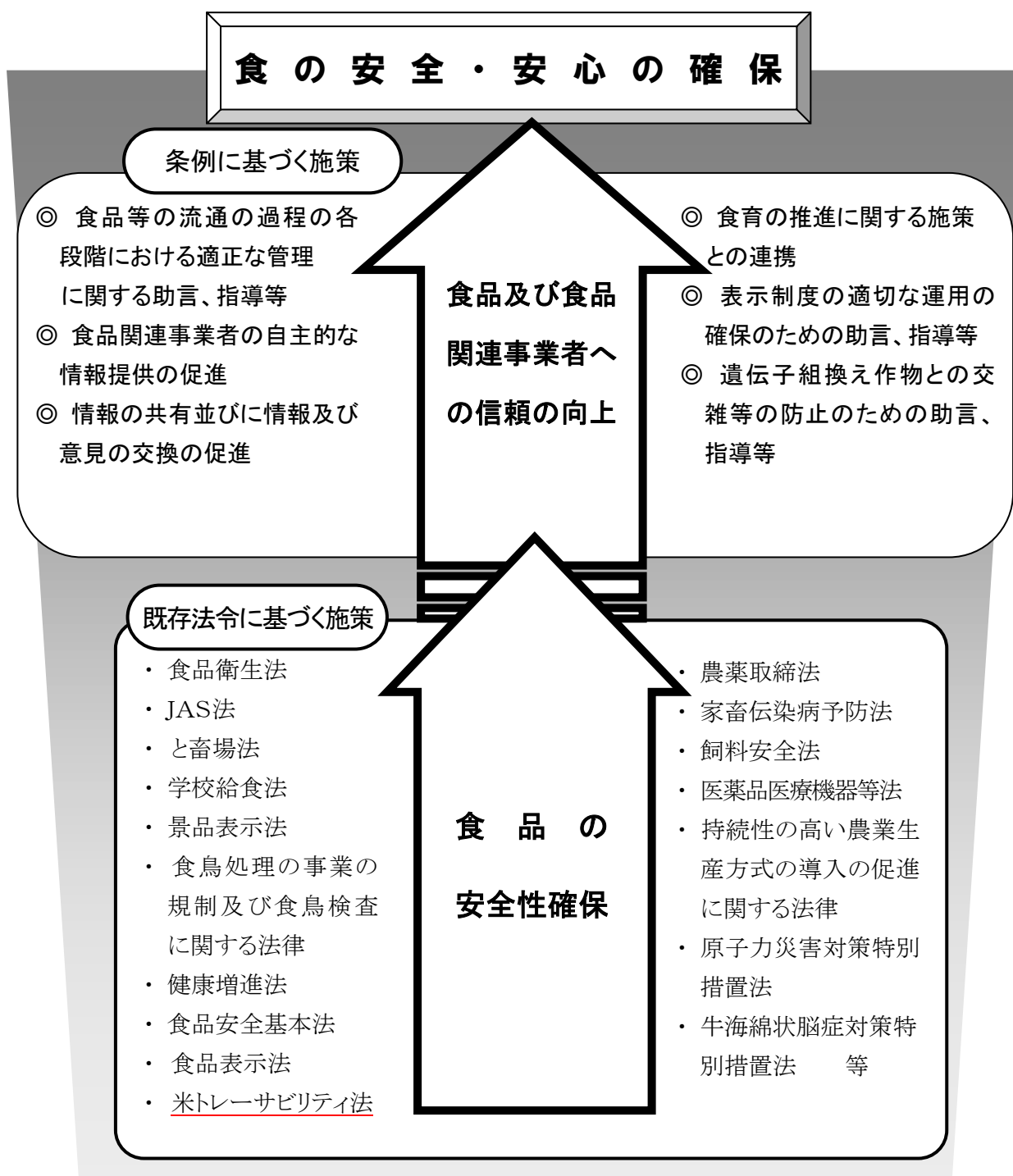
本指針に基づく施策を着実に進めていくため、食の安全・安心の確保の推進に関する施策を単年度の計画として示した行動計画を策定し、年度毎に実施結果を検証することによって計画的な進行管理を図ります。



## 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 】

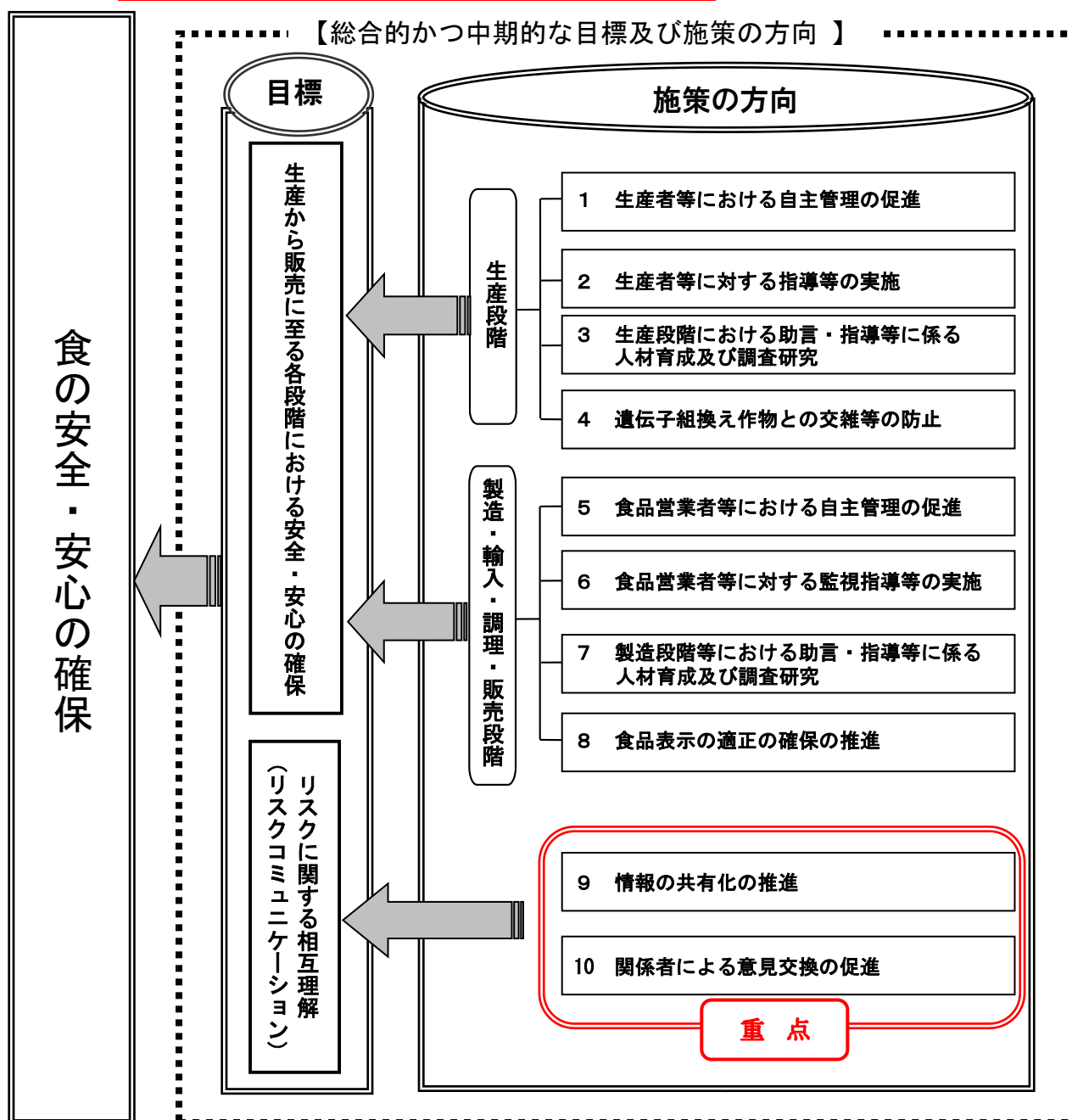


### 3 総合的かつ中期的な目標及び施策の方向

＜本指針の目指す姿＞

本指針では、施策の方向に沿った 10 の取組を実施し、「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」と「リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）」を実現することにより、県民の皆さんの「食の安全・安心の確保」を目指します。

そのためには、県、県民及び食品関連事業者の三者の間で必要十分な情報を共有し、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は大変重要であることから、重点的に事業を展開します。



## IV 施策の方向に沿った取組

### ◎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<sup>5</sup>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、自らが生産する農畜水産物の安全性、品質確保等に関する技術の普及を図り、生産者等<sup>6</sup>の自主的な取組を促進します。

#### 取組内容

(1) 農業者に対し、農業生産工程管理（<sup>ギャップ</sup>GAP<sup>7</sup>）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<sup>ハサップ</sup>HACCP<sup>8</sup>の導入を促進します。

(3) 漁業者及び水産加工業者等に対し、水産物の鮮度保持、貝毒などのリスク管理について技術的な助言を行うとともに、魚市場関係者に対し、衛生管理基準の周知を行い、意識の向上を図ります。

<sup>5</sup> 「食品」→26 頁参照

<sup>6</sup> 「生産者等」→27 頁参照

<sup>7</sup> <sup>ギャップ</sup>「GAP」→25 頁参照

<sup>8</sup> <sup>ハサップ</sup>「農場HACCP」→28 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<sup>9</sup>や動物用医薬品<sup>10</sup>を適正に使用するように指導するとともに、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<sup>11</sup>は、必要に応じて検査を行い、農林畜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<sup>12</sup>等の検査を実施し、家畜の飼養衛生管理基準<sup>13</sup>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<sup>14</sup>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、国が示す検査計画の策定の基本的な考え方を踏まえて、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、必要に応じて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。

<sup>9</sup> 「農薬」→29 頁参照

<sup>10</sup> 「動物用医薬品」→27 頁参照

<sup>11</sup> 「放射性物質」→31 頁参照

<sup>12</sup> 「家畜の伝染性疾病」→24 頁参照

<sup>13</sup> 「家畜の飼養衛生管理基準」→24 頁参照

<sup>14</sup> 「水産用医薬品」→27 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、貝毒などのリスク管理を自ら率先して行う人材を育成します。
- (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<sup>15</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<sup>16</sup>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。

<sup>15</sup> 「遺伝子組換え作物」→24 頁参照

<sup>16</sup> 「適正な食品表示」→「表示義務のある遺伝子組換え食品」→30 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<sup>17</sup>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を促進します。

#### 取組内容

- (1) 食品営業者等が、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理、食品又は添加物<sup>18</sup>の取扱い等に関する計画を作成し、施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書が適切に作成されていること、これらの効果を適正に検証し、見直しが行われていること等、<sup>ハ</sup>HACCP<sup>19</sup>に沿った衛生管理を適切に実施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。
- (2) 食品営業施設の食品衛生責任者、**食品**営業者等に対する**省令で規定する**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。
- (3) 食品営業者等が製品に係る健康被害に関する情報や消費者の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合に行う、保健福祉事務所等への速やかな情報提供や、適切な自主回収を促すことにより、食品を原因とする事故の被害の拡大防止に努めます。
- (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、HACCPに沿った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、HACCPに沿った衛生管理について指導を行い、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。

<sup>17</sup> 「食品営業者等」→26 頁参照

<sup>18</sup> 「食品添加物」及び「添加物」→27 頁参照

<sup>19</sup> 「<sup>ハ</sup>HACCP」→29 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) テイクアウトやデリバリー、ネットスーパーなど、食品の購入形態や提供方法が多様化している~~また、こうしたことを踏まえるため、~~食品営業者等に対し、製造から販売に至るまでの過程において、HACCPに沿った衛生管理を~~適正適切~~に行うよう、それぞれの規模や形態に応じた助言・指導を行います。
- (3) 指定成分等含有食品<sup>20</sup>を取り扱う営業者、機能性表示食品<sup>21</sup>の届出者及び特定保健用食品<sup>22</sup>に係る許可を受けた者に対し、当該食品による健康被害に関する情報の収集と、情報を得た場合の速やかな提供を指導します。
- (4) 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<sup>23</sup>、食鳥処理場<sup>24</sup>、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。
- (5) 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

と畜検査の様子



<sup>20</sup> 「指定成分等含有食品」→25 頁参照

<sup>21</sup> 「機能性表示食品」→25 頁参照

<sup>22</sup> 「特定保健用食品」→28 頁参照

<sup>23</sup> 「と畜場」→28 頁参照

<sup>24</sup> 「食鳥処理場」→26 頁参照

については、BSE検査<sup>25</sup>を適正に実施するとともに、特定部位<sup>26</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。

(6) 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。

(7) 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。

(8) 輸入食品について、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います。また、食品等を輸入する事業者向けにホームページで情報提供を行い、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。

(9) 食品営業者<sup>27</sup>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、食品への異物混入や微生物による汚染等の危害発生を未然に防止するよう指導を実施します。

<sup>25</sup> 「BSE」及び「BSE検査」→29 頁、30 項参照

<sup>26</sup> 「特定部位」→28 頁参照

<sup>27</sup> 「食品営業者」→26 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。

## 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。

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) 表示制度に応じた相談・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、ホームページ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。

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等を開催します。

- (3) 食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法（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）、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<sup>28</sup>、組換え遺伝子等の検査を実施します。

- (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

<sup>28</sup> 「特定原材料」→28 頁参照



よう、県民向けの講座、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（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、食品関連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、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 **重点**

### 取組内容

- (1) 食品の表示制度、食肉による食中毒の防止、いわゆる健康食品との付き合い方、食品添加物やゲノム編集食品<sup>29</sup>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県民向けの講座を開催します。

また、ホームページ、ソーシャルメディア<sup>30</sup>、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します。
- (5) 県民の皆さんにインターネット等を使用したアンケート等を通じて、食の安全・安心に係る情報を提供します。
- (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について、

<sup>29</sup> 「ゲノム編集食品」→25 頁参照

<sup>30</sup> 「ソーシャルメディア」→27 頁参照

ホームページを通じて情報提供するとともに、県民向けの講座での取組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<sup>31</sup>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。

県民向けの講座



- (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、その後の取組に生かします。
- (9) 食中毒が発生しやすい時期には「食中毒予防週間」を定めるほか、冬期に「ノロウイルス食中毒警戒情報」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。

<sup>31</sup> 「食育」→23 頁 5 他の計画との関係、 25 頁参照

## 10 関係者による意見交換の促進 重点

### 取組内容

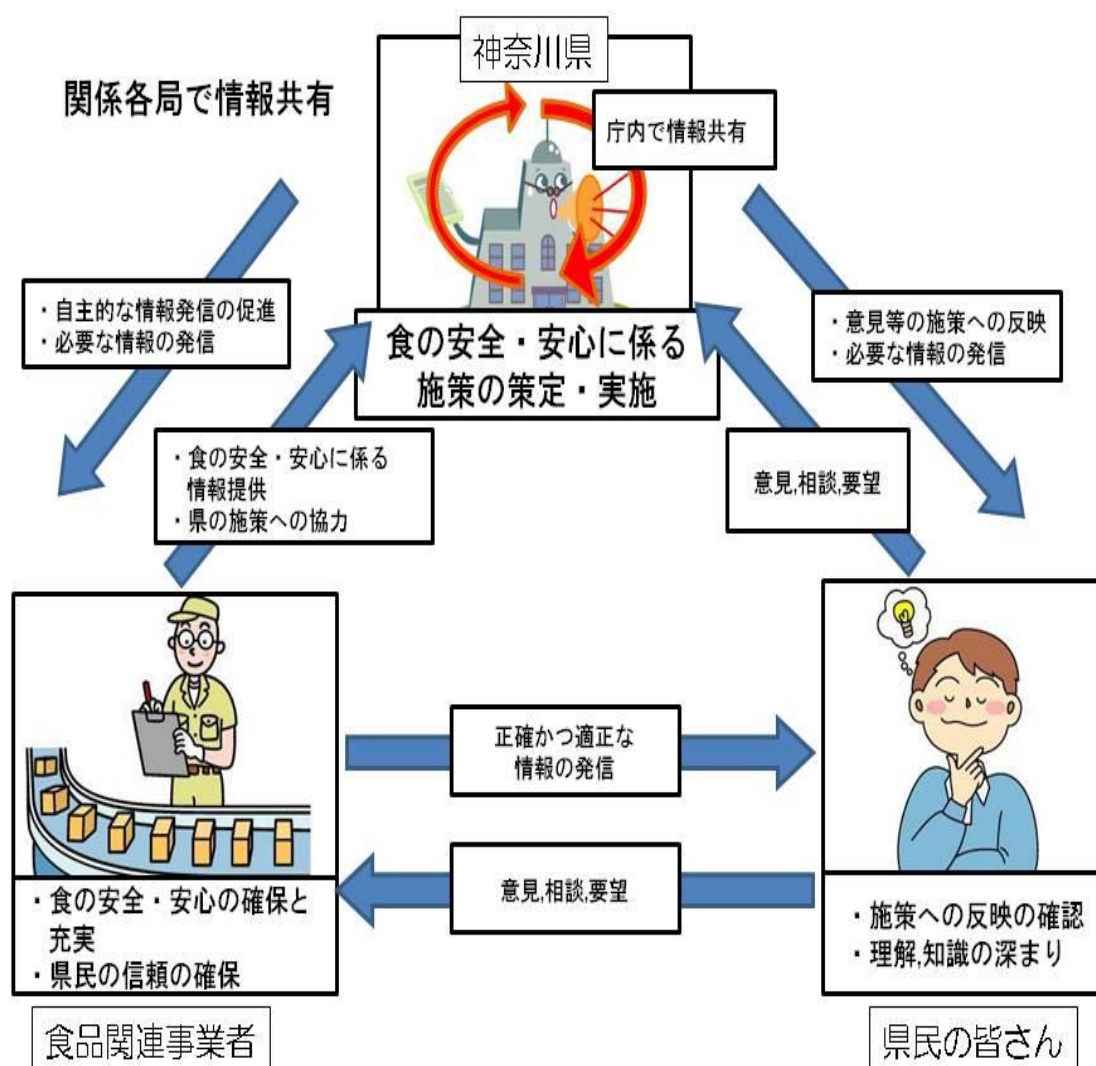
- (1) 県民の皆さんや食品関連事業者の皆さんとの相互理解を図り、意見を県の施策に反映するため、関係機関や関係団体と連携して、食の安全・安心に関する県民の皆さんの関心の高いテーマについて情報提供し、意見交換を行います。

県民との意見交換の場



- (2) インターネット等を使用した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、意見提案制度やその活用の推進を図ります。

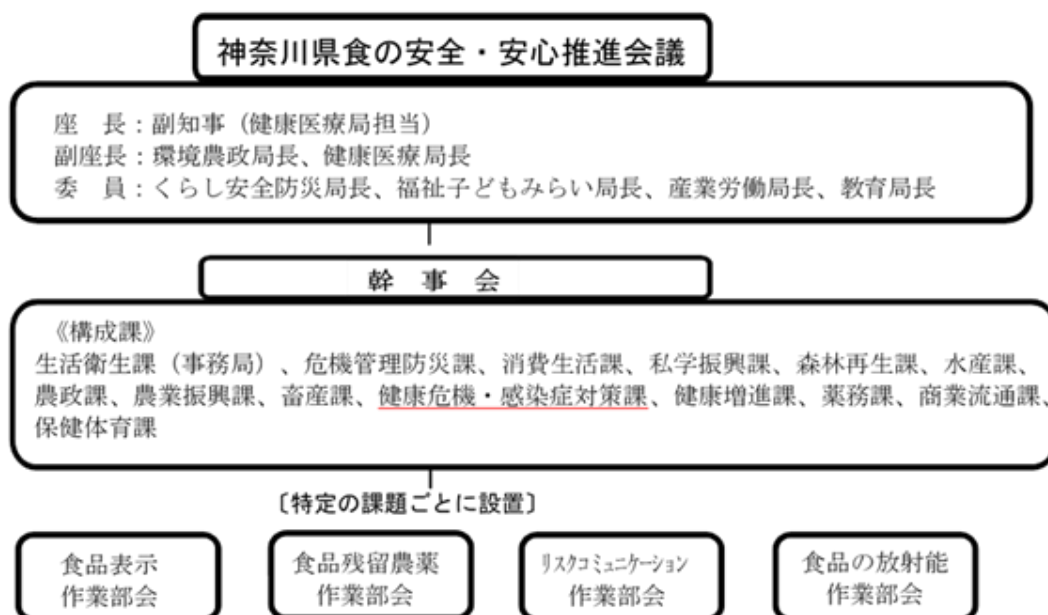
食の安全・安心の確保を推進するためには、県、県民の皆さん及び食品関連事業者の三者が協力して取り組んでいく必要があります。



## V 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、保健所設置市を含む他の自治体等と連携し、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います。

#### ア 保健所設置市との連携

関連法令を所管する保健所設置市とは、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、県民の皆さま

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、連携した取組を進めます。

### (2) 緊急時の対応

食品<sup>※</sup>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。
- 指定成分等含有食品の健康被害情報の届出や、機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害情報の提供、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対応要領及び通知に基づき関係機関等と迅速、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。

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。

神奈川県食の安全・安心審議会



### 4 県民意見の反映

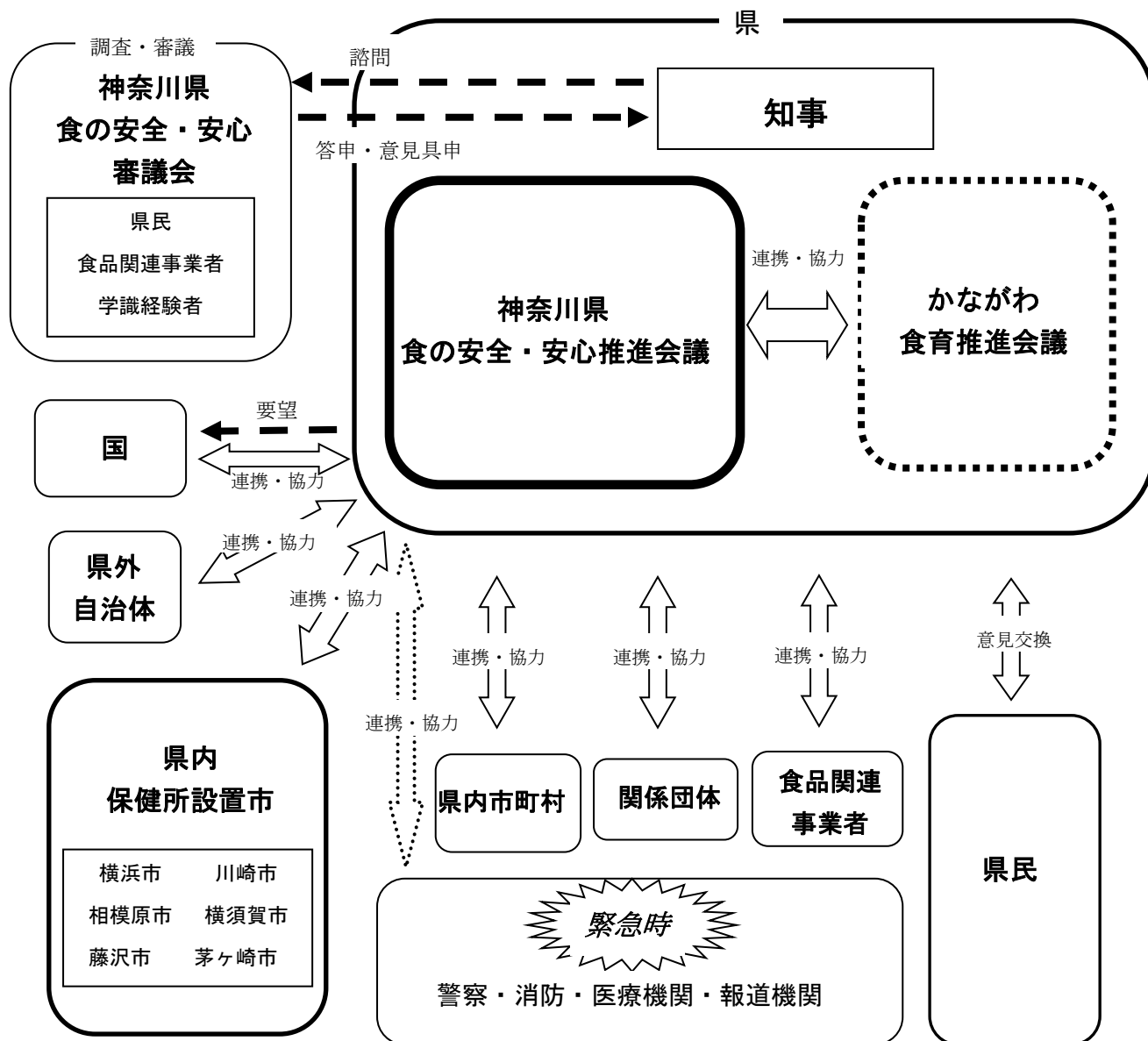
食の安全・安心に関するアンケートや意見提案制度により、県民の皆さんからいただいたご意見を参考に、県の施策を推進します。



## 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令和5年3月に県が策定した「第4次神奈川県食育推進計画<sup>32</sup>」（食みらい かながわプラン 2023）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 】



<sup>32</sup> 「第4次神奈川県食育推進計画」→27 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<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|-------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | 遺伝子組換え作物    | 15        | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7 | 家畜の飼養衛生管理基準 | 13        | <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「<u>家畜伝染病予防法</u>」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"> <li>・ 農場を衛生管理区域とそれ以外の区域に分ける。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul> |
| 7 | 家畜の伝染性疾病    | 12        | <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。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。<u>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）。</u></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</p>        |

| 頁  | 用 語            | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|----------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                |           | 重要な疾病を届出伝染病としています。                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 11 | <u>機能性表示食品</u> | 21        | <u>機能性表示食品とは、安全性の確保を前提に科学的根拠に基づいた機能性を事業者の責任において表示した食品で、事業者は販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を消費者庁長官に届け出ることが必要です。</u>                                                                                                                                                                                               |
| 6  | ギャップ<br>G A P  | 7         | <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>                                                                                                                      |
| 16 | ゲノム編集食品        | 29        | <p>細胞の中のDNA（デオキシリボ核酸）は、自然界又は人工的な放射線などにより切断されることがあります。生物は切断されたDNAを修復する仕組みを持っていますが、修復に失敗するとDNAの配列が変わって突然変異が起こります。ゲノム編集技術は、決まったDNAの配列を切断する人工酵素を使って、狙った遺伝子に突然変異を起こす技術です。この技術を使って育てた作物や水産物などをゲノム編集技術応用食品と言います。</p> <p>なお、ゲノム編集では人工酵素で、決まったDNA配列を切断し、そこに他の生物から取り出した遺伝子を組み込むことも可能です。この場合は、遺伝子組換え食品として取り扱われます。</p>                 |
| 11 | 指定成分等含有食品      | 20        | <p>食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が指定したものを含む食品をいいます。</p> <p>指定成分等含有食品を取り扱う営業者は、その取り扱う食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせる恐れがある旨の情報を得た場合、都道府県知事等に届け出なければなりません。</p> <p>次の成分が指定成分に指定されています。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 コレウス・フォルスコリー</li> <li>2 ドオウレン</li> <li>3 プエラリア・ミリフィカ</li> <li>4 ブラックコホシュ</li> </ol> |
| 17 | 食育             | 31        | <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</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |

| 頁  | 用 語              | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                  |           | <p>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年度～令和9年度）</p>                                 |
| 11 | 食鳥処理場            | 24        | <p>「<u>食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律</u>」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> <p><u>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。</u></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>                                                                                                                                                         |
| 6  | 食品（ <u>食品等</u> ） | 5         | <p>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）</p>                                                                                                                                    |
| 12 | 食品営業者            | 27        | <p>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。</p>                                                                                                                                          |
| 10 | 食品営業者等           | 17        | <p>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。</p>                                                                                        |
| 1  | 食品関連事業者          | 3         | <p>「<u>食品安全基本法</u>」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</p>                                                                                                                                    |

| 頁  | 用 語               | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                   |           | <p>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、「<u>食品表示法</u>」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>                            |
| 10 | <u>食品添加物(添加物)</u> | 18        | <p><u>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使用基準等が設けられており、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。</u></p> |
| 23 | 第4次神奈川県食育推進計画     | 32        | <p>「<u>第4次神奈川県食育推進計画</u>」(食みらい かながわプラン 2023)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、<u>令和5年3月</u>に策定したものです。</p>                                                                                                           |
| 7  | 水産用医薬品            | 14        | <p>動物用医薬品のうち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> <p>⇒  「動物用医薬品」の項参照</p>                                                                                                                                |
| 6  | 生産者等              | 6         | <p>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。</p>                                                                                                                                                           |
| 16 | ソーシャルメディア         | 30        | <p>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、<u>X(旧 Twitter)</u>を活用して皆さんに情報発信しています。</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 7  | 動物用医薬品            | 10        | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                             |

| 頁  | 用 語                      | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|--------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                          |           | また、食用に供する <u>家畜や養殖魚類等</u> 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                    | 28        | <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"> <li>・「特定原材料」として表示が義務付けられている食品：<br/>えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の <u>8</u> 品目</li> <li>・「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：<br/>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、<u>マカダミアナッツ</u>、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの <u>20</u> 品目</li> </ul> |
| 12 | 特定部位                     | 26        | <p><u>「牛海綿状脳症対策特別措置法」</u>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2 m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</p> <p>⇒  「BSE」の項参照</p>                                                                                                                                                                                                                             |
| 11 | <u>特定保健用食品</u>           | 22        | <p>特定保健用食品とは、<u>生理学的機能などに影響を与える保健効能成分（関与成分）を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨を表示した食品です。販売するには、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければなりません。</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11 | と畜場                      | 23        | <p><u>「と畜場法」</u>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6  | 農場 <sup>ハサップ</sup> HACCP | 8         | <p>畜産農場にHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の考え方を<u>取り</u>入れ、家畜の所有者自らが有害物質の残留等の危</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



| 頁  | 用 語                                                                       | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                           |           | <p>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。</p> <p>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<u>取り入れた衛生管理手法（農場HACCP）</u>を推進しています。</p> <p>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の認証手続が始まりました。</p>                                                                                                                      |
| 7  | 農薬                                                                        | 9         | <p>農作物を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみ、<u>草</u>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>                                                                                                                                                                                          |
| 10 | <sup>ハ</sup> <sup>サ</sup> <sup>ツ</sup> <sup>プ</sup><br>HACCP（危害要因分析重要管理点） | 19        | <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>                                                                                                                                             |
| 12 | BSE（牛海綿状脳症）                                                               | 25        | <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<u>6頭（2023年）</u>まで激減しました。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> <p><u>※令和7年（2025年）1月10日時点</u></p> |



| 頁  | 用 語                 | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | B S E 検査            | 25        | <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  | 表示義務のある<br>遺伝子組換え食品 | 16        | <p>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 <u>9</u> 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、パパイア、<u>からしな</u>）と、それを原材料とする 33 食品群の加工食品です。</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（I P（アイピー）ハンドリング）といいます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 分別生産流通管理が行われ、<u>遺伝子組換えの混入がない（不検出）と認められる対象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。</u></li> <li>○ <u>分別生産流通管理が行われた対象農産物を原材料とする場合（大豆及びとうもろこしは、5 % 以下の意図せざる混入が認められている）は、「分別生産流通管理済み」等と表示することができます。</u></li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> </ul> |

| 頁 | 用 語          | 脚注<br>No. | 解 説                                                                                                                                                                                                    |
|---|--------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <u>放射性物質</u> | 11        | <u>放射性物質とは、放射能（放射線を出す力）をもつ物質のことで、放射性カリウム、放射性セシウム、放射性ヨウ素等、様々な種類があります。</u>                                                                                                                               |
| 1 | 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> |