

新旧対照表

○かながわ食の安全・安心行動計画（未定稿）

かながわ食の安全・安心行動計画（令和2年度）	かながわ食の安全・安心行動計画（2019年度）
<p>●P7</p> <h2 style="text-align: center;">1 生産者等における自主管理の促進</h2> <p>(1) 農業者の自主管理の促進</p> <p>○ 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。</p> <p>GAP(農業生産工程管理)の取組支援 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について技術的な助言、指導により、GAPの実施を支援します。 (農業振興課)</p> <p>●P8</p> <p>(3) 漁業者等の自主管理の促進</p> <p>○ 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。</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>ウ 漁港における衛生対策の充実 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し、意識向上を図ります。(水産課)</p>	<p>●P7</p> <h2 style="text-align: center;">1 生産者等における自主管理の促進</h2> <p>(1) 農業者の自主管理の促進</p> <p>○ 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。</p> <p>GAP(農業生産工程管理)の取組支援 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について技術的な助言、指導を行い、意識の向上を図るとともに、GAP認証取得を支援します。(農業振興課)</p> <p>●P8</p> <p>(3) 漁業者等の自主管理の促進</p> <p>○ 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。</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p>

2 生産者等に対する指導等の実施

●P10

(2) 畜産農家等に対する指導等の実施

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)、死亡牛のBSE(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)

5 食品営業者等における自主管理の促進

●P14

(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

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、H.A.C.C.P.に沿った衛生管理の導入に向けた指導を行い、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)

6 食品営業者等に対する監視指導等の実施

●P18

(2) と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導

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、H.A.C.C.P.の考え方を取り入れた衛生管理の導入に向けた指導を行うとともに、届出食肉販売業の監視指導を実施します。(生活衛生課)

2 生産者等に対する指導等の実施

●P9

(2) 畜産農家等に対する指導等の実施

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BSE(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)

5 食品営業者等における自主管理の促進

●P13

(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

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、H.A.C.C.P.に沿った衛生管理の制度化について製造業、調理業及び販売業の各業種に対し、普及啓発を図ります。(生活衛生課)

6 食品営業者等に対する監視指導等の実施

●P16

(2) と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導

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の監視指導を実施します。(生活衛生課)

参考資料

かながわ食の安全・安心行動計画用語集

27	食育	42	<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>
13	食品衛生責任者	20	<p>令和2年6月から「食品衛生法施行規則」により、全ての営業者(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ました。</p> <p>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おり、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。</p>
17	特定原材料	35	<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> <p>・「特定原材料」として表示が義務付けられている</p>

参考資料

かながわ食の安全・安心行動計画用語集

27	食育	42	<p>生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの、及び様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいいます。</p> <p>県では食育基本法に基づき、未病を改善するための重要な要素である「食」について、本県における食育推進の方向性、目標を定めるとともに、県が取り組むべき施策を明らかにした「第3次神奈川県食育推進計画」(食みらい かながわプラン 2018)を策定し、総合的に食育を推進していきます。(計画期間は平成30年～34年度)</p>
13	食品衛生責任者	20	<p>「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。</p> <p>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。</p>
17	特定原材料	35	<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> <p>・「特定原材料」として表示が義務付けられている</p>

			<p>食品：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の7品目</p> <p>・「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</p>			<p>食品：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目</p> <p>・「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</p>
10	豚熱（CSF）	10	<p>ウイルスにより起こる豚、いのししの熱性伝染病で、強い感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CSF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>	新設		新設