

# 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画

令和3年度～令和7年度





## はじめに

本県では、安全かつ安心な食品の生産と供給の確保を図り、県民の豊かな暮らしの実現に寄与するため、平成27年に制定した「長崎県食品の安全・安心条例」に基づき「第1次長崎県食品の安全・安心推進計画」を策定し、食品の安全・安心の確保のための施策を推進してきたところです。



近年、食品保存技術の発達や食品流通のグローバル化等に加え、食品衛生水準の向上により品質の高い食品を手軽に手に入れることができるなど、私たちは豊かな食生活を実現することができました。

しかしながら、中食や外食需要の変化や抵抗力の弱い高齢者人口の増加等による食中毒増加の懸念、食品への異物混入など、依然として食をめぐる様々な問題が発生しています。

また、食品への関心が年々高まる中、インターネットやソーシャルネットワーキングサービス等の普及により、食に関する様々な情報が氾濫し、県民の皆様にはこれまで以上に食品の安全性について正しく理解していただくことが重要となっています。

県においては、県民の皆様がふるさと長崎県を誇りに思えるような将来像を示しながら長期的な視点で計画的に長崎県づくりを進めていくため、「長崎県総合計画チェンジ&チャレンジ 2025」を策定し、食品の安全・安心の確保については、その重要な施策の一つとして位置づけているところです。

今回策定いたしました「第2次長崎県食品の安全・安心推進計画」は、「生産から消費までの安全性の確保」、「より高い安全性を目指した取組の促進」、「食品に関する理解促進と信頼の確保」、「食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化」の4つを基本施策とし、食品の安全・安心の確保のための施策を推進することとしています。

施策の展開にあたっては、県民の皆様、食品関連事業者の皆様と連携を図りながら一体となって取り組んでまいりたいと考えておりますので、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

結びに、本計画の策定にあたり、熱心にご審議いただき、また貴重なご意見を賜りました「長崎県食品安全・安心委員会」の委員の皆様をはじめ、ご協力いただきました多くの皆様に心から感謝申し上げます。

令和3年3月

長崎県知事 中村 法道



## ＝ 目 次 ＝

第1章 計画の基本的な考え方	1
第1節 策定の趣旨	1
第2節 計画の位置づけ	1
第3節 計画の期間	3
第4節 基本理念	3
第5節 責務及び役割	3
第2章 食品の安全・安心にかかる現状と課題	4
第1節 食を取り巻く現状	4
第2節 旧計画における施策の成果及び課題	6
第3節 本計画の施策の方向性	7
第3章 食品の安全・安心確保のための施策	8
第1節 生産から消費までの安全性の確保	8
1. 生産段階における安全性の確保	8
(1) 農畜産物の安全性の確保	
(2) 水産物の安全性の確保	
2. 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保	11
(1) 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）	
(2) 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）	
(3) 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）	
(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化（流通・販売段階）	
(5) 食品衛生に関する注意喚起（消費段階）	
第2節 より高い安全性を目指した取組の促進	19
1. HACCPに沿った衛生管理の取組	19
2. 自主的な取組の促進	21
第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保	22
1. 正確な情報の公開	22
2. 意見交換会や各種講座等を通じたリスクコミュニケーションの推進	23
3. 自主回収情報の適切な提供	24
4. 食育・地産地消との連携	25

第4節	食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化	27
1.	食品の安全確保体制の充実	27
	(1) 食品の安全管理に関する調査・研究の推進	
	(2) 試験検査体制の充実	
	(3) 危機管理体制の整備・強化	
2.	関係機関の連携強化	29
	(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化	
	(2) 行政間の連携	
第4章	豊かな暮らしの実現に向けて	31
第1節	環境の保全への配慮	31
第2節	県産食品産業の振興と発展	33
第5章	施策の推進体制	36

#### 参考資料

各種解説	39
用語解説	43
長崎県食品の安全・安心条例	53
長崎県食品の安全・安心推進会議設置要綱	58
データ集（アンケート調査結果等）	60

# 第1章 計画の基本的な考え方

## 第1節 策定の趣旨

本県では、平成15年2月に「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」を策定し、その後2度にわたる改定を行うとともに、基本指針に基づき、具体的な施策や数値目標を盛り込んだ「実施計画」を策定して、食品の総合的な安全・安心確保対策を実施してきました。

さらに、平成27年4月には「長崎県食品の安全・安心条例（以下、「条例」という。）」を施行し、これに基づき、平成28年から令和2年までの5か年計画として「長崎県食品の安全・安心推進計画」を策定し、生産から消費に至るまでの各段階における食品の安全・安心確保のための施策や、関係者間の相互理解を深めるための取組を総合的に推進してきました。

この間、国においては、食品表示に関する規定を統合した食品表示法<sup>\*</sup>を制定し、また、衛生管理の国際標準である HACCP<sup>\*</sup>を食品関連事業者へ義務化する食品衛生法<sup>\*</sup>の改正を行うなど、食品の安全性の向上やグローバル化に向けての様々な取組が進められています。

現行の計画である「長崎県食品の安全・安心推進計画」が本年度をもって計画期間を終了することから、これまでの取組で得た成果や課題、社会情勢の変化を踏まえ、令和3年度から5か年の計画を策定するものです。

## 第2節 計画の位置づけ

この計画は、条例第8条に基づく、食品の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画とします。

なお、施策の推進に当たっては、県政運営の基本方針である「長崎県総合計画」やその他の関係計画等と調和を図りながら実施するものとします。

また、この計画は「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に資するものです。

---

食品表示法：47 ページ参照  
HACCP：50 ページ参照（19、20 ページに解説）  
食品衛生法：47 ページ参照

[SDG s の理念を踏まえた取組について]

SDG s (Sustainable Development Goals) は、2015 年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」に記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標です。

持続可能な世界を実現するための 17 の目標と 169 のターゲットから構成され、「地球上の誰一人として取り残さない」社会の実現を目指し、開発途上国のみならず先進国を含む国際社会全体の目標として、経済・社会・環境の諸問題を統合的に解決することを目指しています。

本県においても、このSDG s の理念を踏まえながら各取組を推進し、県民の皆様が安心して暮らせるような、持続可能なまちづくりと地域活性化を実現していくとともに、国際社会の一員として、SDG s の達成に貢献していくこととしています。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



なお、本計画に掲げる施策と特に関連するSDG s の目標は次のとおりです。

	飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する
	あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する
	持続可能な生産消費形態を確保する
	持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
	持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

### 第3節 計画の期間

計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。  
ただし、社会情勢の変化等に伴い、必要に応じて見直しを行うこととします。

### 第4節 基本理念

この計画は、以下の条例に掲げる基本理念にしたがって推進するものとします。

- (1) 県民等の健康の保護を最優先に、食品の安全性の確保・向上が食品関連産業の振興、県民生活の豊かさの向上にもつながるという認識に立って、適切な措置が講じられること。
- (2) 食品の安全性が確保されているかどうかの判断は、科学的根拠をもって行われ、食品の信頼確保のための施策は、消費者の視点に立って行われること。
- (3) 食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者並びに県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、互いに理解し合い、連携しながら行われること。

### 第5節 責務及び役割

#### 1. 県の責務

県は、食品の安全・安心の確保のための施策を総合的に策定して実施します。

#### 2. 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、食品の安全性確保について第一義的責任があることを認識して、必要な措置を適切に講じることが求められています。このため、関係法令等を遵守することはいうまでもなく、食品を供給する者としての倫理に従って事業活動を行うよう努めるとともに、事業活動に関する正確かつ適切な情報を提供し、県の食品の安全・安心確保の施策に協力することとします。

#### 3. 県民の役割

県民は、食品の安全・安心についての知識と理解を深め、食品に関する適切な判断力を養う必要があります。また、県の食品の安全・安心確保の施策に協力、意見表明するなど積極的に関わるよう努めることとします。

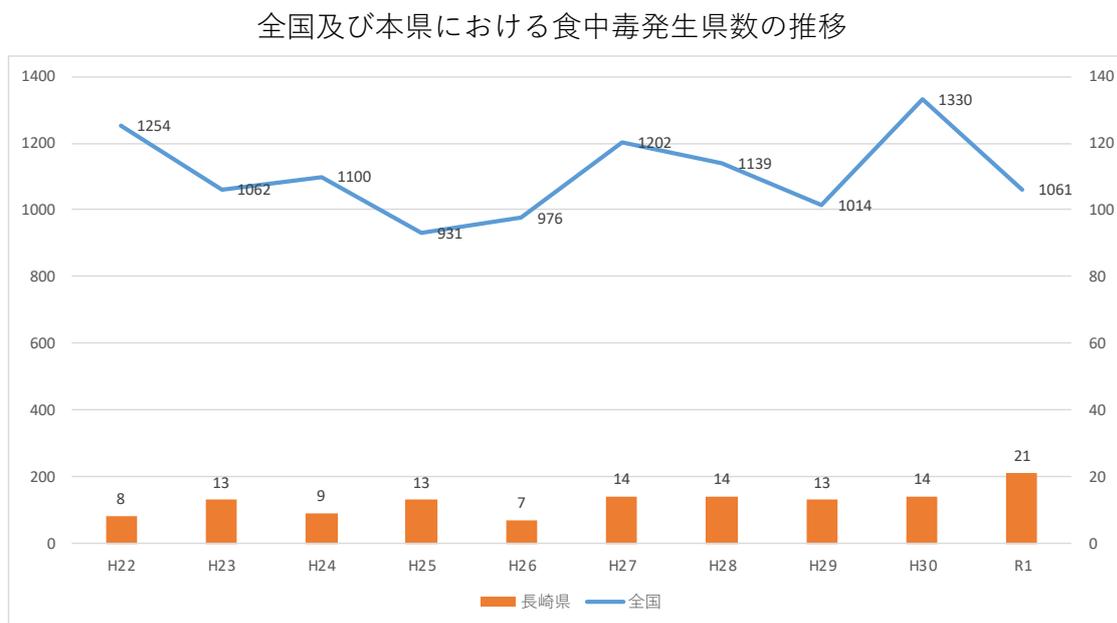
## 第2章 食品の安全・安心にかかる現状と課題

### 第1節 食を取り巻く現状

私たちは、食品保存技術の発達や食品流通のグローバル化などにより、豊かな食生活を手に入れることができました。また、食品衛生の水準が向上したことに伴い、全国で発生している食中毒の発生件数は、数十年前と比較すると大幅に減少し、近年ではおおよそ1,000件程度で推移しています。本県における発生件数も全国と同様に低い水準で推移しています。

しかし、食のニーズの変化や高齢者人口の増加等により、今後、食中毒の発生件数や患者数が増加してくことが懸念されています。

こうした中、食の安全をめぐる様々な問題が生じており、腸管出血性大腸菌\*0157やノロウイルス\*による広域的な食中毒事件の発生、食品への異物混入、アレルギー表示の欠落による食品回収など、食品の安全や信頼を揺るがす事件が依然として全国各地で発生しています。



厚生労働省食中毒統計資料より

腸管出血性大腸菌：48 ページ参照  
ノロウイルス：50 ページ参照

過去5年間に起きた食の安全に関する出来事

年 月	内 容
平成28年4～5月	全国で植物性自然毒による食中毒事件が多発（4人死亡）
平成28年8月	東京、千葉の老人福祉施設できゅうりのゆかり和えを原因とする腸管出血性大腸菌0157食中毒事件（10人死亡）
平成28年10月	冷凍メンチカツ（そうざい半製品）を原因とする腸管出血性大腸菌0157食中毒事件
平成29年～	アニサキス食中毒事件の急増
平成29年1～2月	東京、和歌山等で刻み海苔を原因とするノロウイルス食中毒事件が発生（患者2,000人以上）
平成29年2月	蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の発生（1人死亡）
平成29年4月	と畜場における健康牛のBSE検査の廃止
平成29年7月	プエラリア・ミリフィカを含む健康食品による健康被害
平成29年8月	関東地方を中心に腸管出血性大腸菌0157食中毒事件が広域的に発生（1人死亡）
平成29年9月	食品表示基準の改正により全ての加工食品を対象に原料原産地表示が義務化（経過措置期間：令和4年3月末）
平成30年6月	食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理の制度化、食品リコール情報の報告制度の創設（令和3年6月施行）
平成30年9月	豚熱（CSF）が26年ぶりに国内で発生
令和元年10月	ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の流通解禁
令和2年3月	食品表示法の施行（平成27年4月1日施行）に係る経過措置期間の終了
令和2年6月	埼玉県の学校給食で3,400名余りの病原大腸菌07による集団食中毒事件

(1) 食品衛生法改正による HACCP の制度化

食品衛生法\*が平成30年6月に改正され、令和3年6月1日から、原則として全ての食品関連事業者はHACCP\*に沿った衛生管理に取り組む必要があります。

(2) 食に関する情報の氾濫

食品への関心が年々高まる中、インターネットやソーシャルネットワーキングサービス（SNS）\*等の普及により、食の安全・安心に関する様々な情報が氾濫し、また、誰でも手軽に情報を発信することができるようになりました。これらの中には、食品の安全性に対して科学的根拠に乏しいものや偏った情報をもとに危険性を煽るものなども多く存在しています。

## 第2節 旧計画における施策の成果及び課題

### 1. 食品の安全性の確保

食品の安全性を確保するために、長崎県食品衛生監視指導計画<sup>\*</sup>等に基づき、計画的に生産から製造、流通・販売に至るまでの各段階での監視指導や検査等を実施しました。その結果、食品検査における成分規格適合率は令和元年度実績で97%となり目標値を上回る成果が得られました。

しかしながら、県内ではアニサキス<sup>\*</sup>やカンピロバクター<sup>\*</sup>、ノロウイルス<sup>\*</sup>等による食中毒事件が発生し、全国においても広域的な食中毒事件が多く発生していることから、引き続き食中毒予防対策を徹底していくことが必要です。

### 2. 食品に関する理解促進と信頼の確保

食品の安全・安心に関する情報や食中毒情報、県の取組など、広報誌やホームページを通して情報提供を行うとともに、食品について理解を深め、食品の安全性についての共通理解を図るためのリスクコミュニケーション<sup>\*</sup>を実施しました。また、食品表示法<sup>\*</sup>の施行に伴う新しい食品表示基準を周知するための講習会等を実施しました。

リスクコミュニケーションは、小中学生を対象とした食品安全教室や意見交換会等の開催により実施し、令和元年度実績で開催回数23回、出席者数も1,253人となり、ともに目標以上の成果が得られました。

しかしながら、食に関する情報が氾濫する中、受け手である県民が正しい情報を選別して活用することが困難な状況も見受けられます。食品の安全に関する県民意識調査の結果では、5年前に比べ、食品の安全について安心している県民の割合は10.4ポイント減少しています。

食品の安全について安心している県民の割合を増やすため、今後もこれまでの取組を継続して推進していく必要があります。

長崎県の取組に関する県民意識アンケート調査

	H27	H28	H29	H30	R1
長崎県における「食品の安全」について、安心している人の割合	73.2%	60.5%	59.7%	63.6%	62.8%

食品衛生監視指導計画：46ページ参照    アニサキス：43ページ参照  
カンピロバクター：44ページ参照    ノロウイルス：50ページ参照  
リスクコミュニケーション：52ページ参照（39ページに解説）  
食品表示法：47ページ参照

### 第3節 本計画の施策の方向性

食を取り巻く状況の変化やこれまでの成果・課題を踏まえ、本計画においても、以下の4つの項目を基本施策とし、食品の安全・安心の確保のための施策を推進することとします。

また、食品関連事業者に対し、関係法令等に基づく監視指導の徹底やリスクコミュニケーション\*の一層の促進を図るとともに、法改正などの社会情勢の変化に対応した取組を新たに盛り込むことなどにより、県民の食への不安の解消に向けた施策を着実に推進します。

なお、本計画の推進に当たっては、PDCA（計画・実施・評価・改善）サイクル\*による各年度の事業の進捗や成果を調査・検証し、必要に応じて見直しを行うなど、その結果を次年度以降の施策実施につなげていくことで、より実効性のあるものとします。

#### (1) 生産から消費までの安全性の確保

生産から消費までの各段階において、関係法令に基づく監視指導や検査を行います。

#### (2) より高い安全性を目指した取組の促進

食品衛生法\*に基づき食品等事業者に対する HACCP\*に沿った衛生管理の導入支援・指導を行います。また、生産者等が行う安全性確保のための自主的な取組についても支援します。

#### (3) 消費者への食品に関する理解促進と信頼の確保

食品の安全・安心に関する正確な情報の発信やリスクコミュニケーションをさらに推進し、食品に関する理解促進と信頼の確保に努めます。

#### (4) 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

食品の安全・安心を確保するため、国や他自治体、関係団体等と連携して、施策を推進するよう努めます。

---

リスクコミュニケーション：52 ページ参照（39 ページに解説）

PDCA（計画・実施・評価・改善）サイクル：51 ページ参照

食品衛生法：47 ページ参照      HACCP：50 ページ参照（19、20 ページに解説）

## 第3章 食品の安全・安心確保のための施策

### 第1節 生産から消費までの安全性の確保

#### 1. 生産段階における安全性の確保

##### (1) 農畜産物の安全性の確保

生産段階における農畜産物の安全性を確保するため、生産者や事業者等の取組に対する支援や、農薬・動物用医薬品<sup>\*</sup>の適正使用に関する指導、情報提供を行っていきます。

また、米トレーサビリティ<sup>\*</sup>法、牛トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達について、関係者に対する適正な運用を指導します。

#### 施策の内容

##### 〔農薬使用管理に関する啓発・情報提供〕

- 農業者等農薬使用者に対する農薬の適正使用に関する講習会の開催や、農薬管理指導士<sup>\*</sup>の育成等による農薬の適正使用を推進するとともに、農薬販売者に対しては、農薬の適正な管理と販売について指導を徹底します。(農産園芸課)
- 県のホームページにより、農薬の適正使用や病害虫の発生状況に係る情報を農業者等農薬使用者や関係者に提供します。(農産園芸課)

##### 〔米トレーサビリティ制度への取組〕

- 米トレーサビリティ制度の適正な運用に向けた取組を支援します。(農産園芸課、食品安全・消費生活課)

##### 〔動物用医薬品等の適正使用や衛生管理の徹底〕

- 採卵鶏農場を対象としたサルモネラ<sup>\*</sup>の汚染状況調査等を行います。(畜産課)



採卵鶏のサルモネラ検査

## 〔生乳の安全・安心確保の取組推進〕

- 生乳の安全・安心確保のために、ポジティブリスト制度\*における農家段階での重点管理基準の記帳と、記帳に基づく改善の取組を推進します。(畜産課)

### 数値目標

目標設数値定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
採卵鶏農場のサルモネラ汚染状況調査農場数	20 (R1 年度実績値)	20	20	20	20	20

## (2) 水産物の安全性の確保

食中毒予防の観点から、生産段階から水揚段階における衛生管理を徹底し、安全確保を図ります。

### 施策の内容

#### 〔適正養殖の認証〕

- 生産した養殖魚が安全であるという情報提供能力を有する養殖業者に長崎県適正養殖業者認定証を発行する制度を推進します。  
(水産加工流通課)



適正養殖業者認定制度のロゴマーク

#### 〔養殖カキ等における衛生管理の徹底〕

- 養殖カキ等について、貝毒\*やノロウイルス\*に関する衛生管理の徹底等適切な指導を行います。  
(水産加工流通課)

#### 〔漁港・魚市場における鮮度保持対策〕

- 陸揚げ時の処理水への清浄海水の導入等により、品質・衛生管理対策の強化を図ります。また、岸壁や浮棧橋等への防雨・防暑対策により、水産物の鮮度保持対策に努めます。  
(漁港漁場課、水産加工流通課)

ポジティブリスト制度：51 ページ参照

貝毒：43 ページ参照 ノロウイルス：50 ページ参照

## ○長崎県適正養殖業者認定制度の認定基準

確認項目	確認書類	確認内容	理由
種 苗 (稚魚・ 中間魚)	○購入種苗履歴証明書 類、並びにその証憑書類 ※中間魚購入の場合、 生産から購入までの履 歴を証明する書類、並び にその証憑書類	○種苗・中間魚導入に当た っては購入先、種苗生産 業者が明確であり、種苗 の生産履歴が明確であ ること。	○種苗導入に当たっては、 トレーサビリティの観点 から種苗の履歴情報が 必要不可欠である。
飼 料	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類	○飼料安全法に適合した 餌を使用すること。 ○生餌については、仕入先 が明確であること。	○不適切な餌の投与を防 止する。
投 薬	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類	○未承認医薬品の使用禁 止 ○水産用医薬品の適正使 用	○食の安全・安心確保上、 必須条件であり、また承 認医薬品についても使 用基準の遵守が必要で ある。
養殖資材 (防汚剤)	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類 ※魚類養殖用安全確認 漁網防汚剤一覧と照合	○漁網防汚剤を使用する 場合は、有機錫化合物を 含有しないものを使用す ること。	○安全性が確認された物 を使用する必要がある。

## 2. 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保

### (1) 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）

製造・加工から販売に至る食品営業施設に対して、改正食品衛生法\*（令和3年6月施行）に基づく HACCP\* に沿った衛生管理が適切に運用されるよう、監視・指導を行うとともに、流通する食品検査により、不良食品を排除し流通食品の安全確保を図ります。

また、学校給食については、安全・安心なものを提供する必要があることから、大量調理施設として重点的に監視・指導を行うとともに、関係者を対象とした研修会を開催し食中毒の発生防止に努めます。

#### 施策の内容

##### 〔製造・加工・調理・流通・販売施設に対する監視指導〕

- 長崎県食品衛生監視指導計画\*に基づき、製造・加工から販売に至る食品営業施設に対して効果的な監視指導を行い、食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 大規模食品製造施設や給食施設などの大量調理施設に対する専門的な監視を継続し、食中毒等が発生した場合に社会的影響の大きい食品営業施設での食品事故防止に努めます。（生活衛生課）
- 計画的な食品検査により不良食品を排除し、流通食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 安全性の高い生鮮食料品を供給するため、野菜、食肉及び養殖魚について、農薬や動物用医薬品\*のモニタリング検査\*等を実施し、必要に応じて農林水産部局と連携して、生産者等への衛生指導を実施します。（生活衛生課）
- これまで検査対象としていなかった新たな農薬についても検査法の検討を行い、検査対象項目の一層の拡充を図ります。（生活衛生課）

##### 〔食品事業者、集団給食施設等に対する啓発〕

- 関係団体と連携し、食品事業者等を対象に食品衛生講習会の開催を推進します。（生活衛生課）

##### 〔学校給食施設における安全・安心確保〕

- 学校給食研修会や健康課題研修会等で関係者の資質の向上を図るとともに、学校の衛生管理や食物アレルギー対応についての体制の強化を図るための意識向上と、食品衛生に関する正しい知識の啓発に努めます。（体育保健課）
- 県立学校給食栄養管理者及び調理員等研修会で栄養教諭・栄養士、調理員、調理委託業者を対象に学校給食の衛生管理の向上等について啓発に努めます。（体育保健課）
- 学校給食で使用する食材について定期的に細菌等の検査を行い、その結果を県内の学校給食関係者において情報共有を図るなど、安全な食材の確保に努めます。（体育保健課）

食品衛生法：47 ページ参照    HACCP：50 ページ参照（19、20 ページに解説）  
食品衛生監視指導計画：46 ページ参照    動物用医薬品：49 ページ参照  
モニタリング検査：51 ページ参照

## 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
食品営業施設の監視件数	19,183 (R1 年度実績値)	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500
食品検査件数	2,003 (R1 年度実績値)	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
食品検査における成分規格適合率(%)	97 (R1 年度実績値)	97	97	97	97	97
食品営業者に対する講習会の受講者数	5,084 (R1 年度実績値)	5,100	5,100	5,100	5,100	5,100
食材検査結果の報告対象 (市町・県立学校給食施設 数)	21 市町 県立 14 施設 (R1 年度実績値)	21 市町 県立 14 施設				



学校給食施設への監視指導



食品営業施設への監視指導

## (2) 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）

食肉や食鳥肉の安全性を確保するとともに、食用として適しているかを確認するため、家畜1頭ごとにと畜検査\*や食鳥検査\*を実施し、食用に適さない食肉等を確実に排除します。

また、施設管理者や関係者、関係部局との連携を強化し、衛生管理対策を充実することで、より安全な食肉等の供給を推進します。

### 施策の内容

#### 〔食肉検査体制の強化〕

- 食肉検査・食鳥検査により食用不適の食肉・食鳥肉の確実な排除を実施します。  
(生活衛生課)
- 安全・安心な食肉・食鳥肉を提供するため、食品衛生部局、農林部局、食肉処理施設設置者及び生産者等の連携強化、情報交換を行います。また、食肉処理施設設置者への衛生管理対策を充実強化し、より安全な食肉の供給を推進します。  
(生活衛生課)
- 最新の疾病情報収集・知識の研鑽・食肉検査技術研修・食鳥検査技術研修に加えて、海外悪性伝染病\*への対策（情報収集、疾病に関する知識・防疫対策・診断法に係る研修）の実施を図ります。  
(生活衛生課)

#### と畜検査と処理工程の流れ



と畜検査：49 ページ参照    食鳥検査：46 ページ参照  
海外悪性伝染病：43 ページ参照

**(3) 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）**

輸入食品については、国の機関である検疫所\*において適法であるか審査及び検査が行われています。

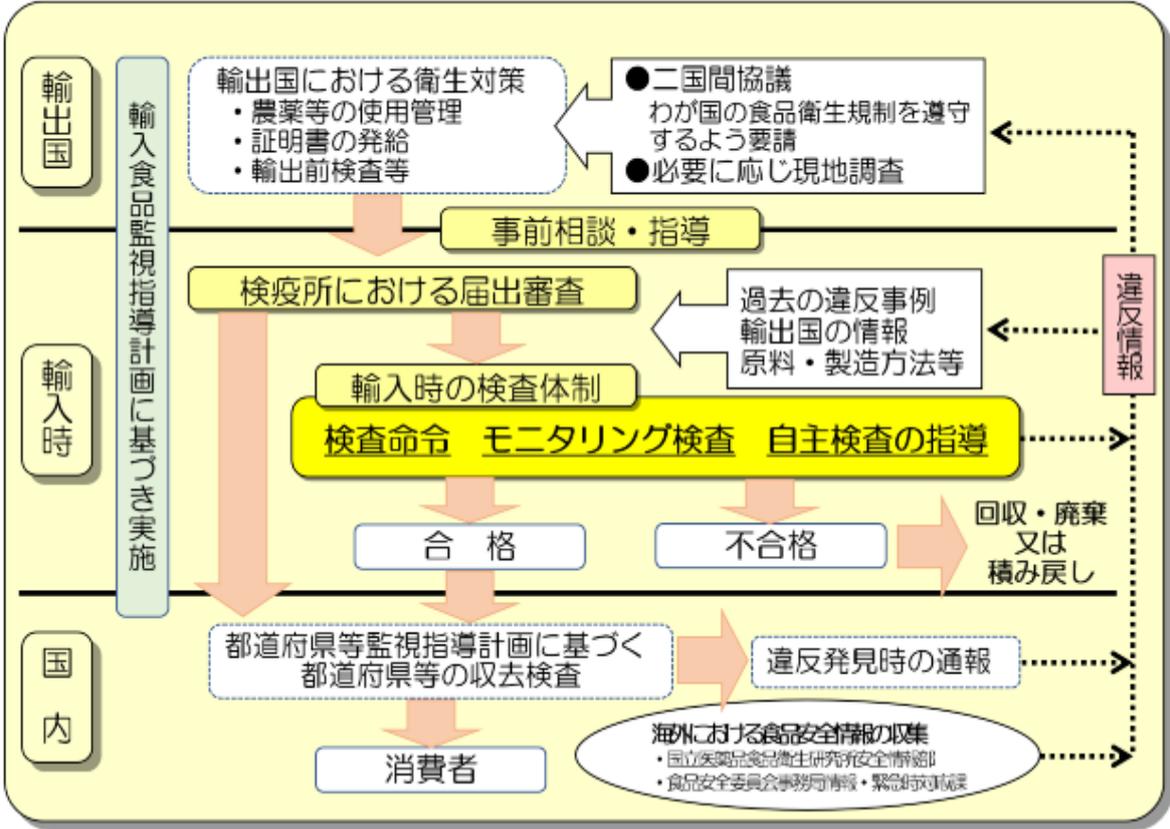
また、県内に流通する輸入食品については、食品衛生監視員\*が計画的に食品販売施設に立入調査し、食品表示法\*に基づく表示事項の確認や輸入食品の検査を行い、食品添加物\*、残留農薬及び成分規格基準\*検査を実施します。

**施策の内容**

**〔販売段階における輸入食品の安全対策〕**

- 長崎県食品衛生監視指導計画\*に基づき、計画的な監視や食品検査を行います。（生活衛生課）
- 国の通知及び違反情報等を参考として、効率的な検査体制の整備を行います。（生活衛生課）

**輸入食品の監視体制等の概要**



(厚生労働省：「輸入食品の安全性確認について」から抜粋)

検疫所：44 ページ参照    食品衛生監視員：46 ページ参照  
 食品表示法：47 ページ参照    食品添加物：47 ページ参照  
 成分規格基準：48 ページ参照    食品衛生監視指導計画：46 ページ参照

#### (4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化（流通・販売段階）

食品表示法<sup>\*</sup>をはじめ食品表示に関する法令に基づく表示の適正化のため、店舗調査や定期的な監視活動を行っているほか、食品 110 番<sup>\*</sup>に寄せられた情報についても、関係部局が連携しながら調査・指導を行います。

また、平成 29 年 9 月に食品表示基準<sup>\*</sup>の一部が改正され、原則としてすべての加工食品に原料原産地表示が義務付けられた（令和 4 年 3 月末まで経過措置）ため、完全施行に向け製造業者や販売業者への指導・助言を行います。

食品関連事業者のコンプライアンス（法令遵守）意識の向上へ向けた取組を進めることで、さらに産地偽装表示などの未然防止を図ります。

#### 施策の内容

##### 〔関係法律に基づく監視・指導及び啓発〕

- 県域の販売店舗を対象に巡回調査を実施し、改善を要する店舗に対しては指導を行い、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 偽装表示などの疑義案件に対して、必要に応じて科学的検査手法を用いた検査を実施し、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 不適正表示食品の排除のため、効率的で効果的な監視指導を実施するとともに、製造業者や販売業者に対して食品表示に関するパンフレットを配布するなど適切な表示の啓発を進めます。（生活衛生課）
- 栄養成分表示や健康食品<sup>\*</sup>に関する虚偽や誇大広告等について指導・助言を行い、食品表示の適正化に努めます。（国保・健康増進課）
- 景品表示法<sup>\*</sup>や計量法<sup>\*</sup>に基づく食品表示に関して適切な表示を行うよう指導するとともに、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 無承認無許可医薬品<sup>\*</sup>による健康被害を防止するため、健康食品等の監視指導や買上検査を行うとともに、県民への正しい知識の普及啓発に努めます。（薬務行政室）
- 研修会、出前講座等を通じて、食品表示のみならずコンプライアンス（法令遵守）意識の向上につながる内容を盛り込み、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 食品に関する苦情、問い合わせ等を受け付ける食品 110 番に寄せられた情報に対して実態調査を行い、必要に応じて適切な表示や衛生管理等を指導します。（食品安全・消費生活課、水産加工流通課、生活衛生課、国保・健康増進課、薬務行政室）

## 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
食品販売店舗等巡回調査数	280 (R1 年度実績値)	280	280	280	280	280
無承認無許可医薬品のおそれがある健康食品等の成分検査検体数	20 (R1 年度実績値)	20	20	20	20	20

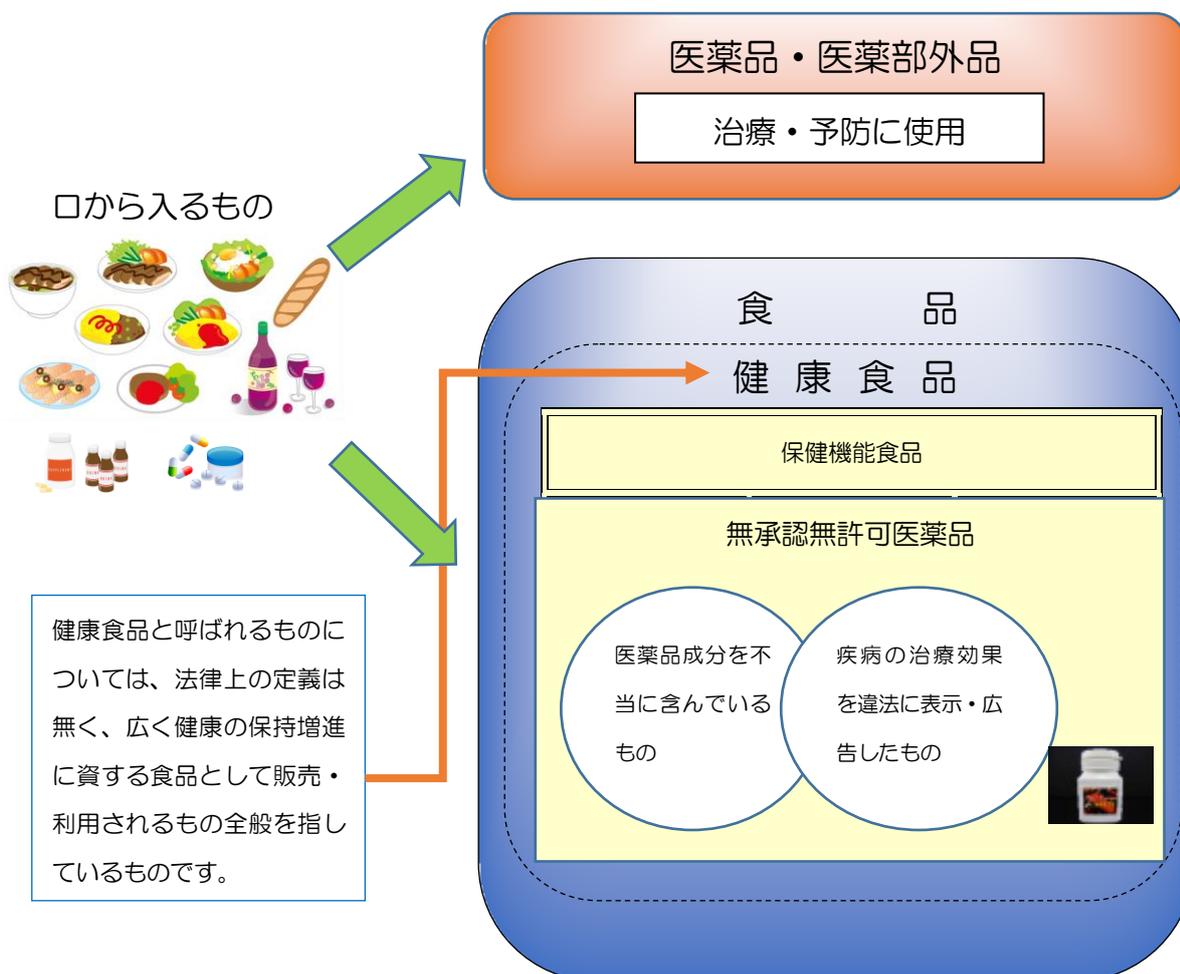
## 食品表示に関する主な法律

法律名	目的	主な監視指導内容
○食品表示法	食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する規定を統合し、包括的かつ一元的な制度の元で、食品の安全確保及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保	国は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的な選択ができるよう食品表示基準を策定 〔食品表示基準〕 ①名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項 ②前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項 食品関連事業者等は、食品表示基準を遵守する
○不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護	品質・規格その他の内容についての不当表示（優良誤認）、価格その他の取引条件についての不当表示（有利誤認）、その他商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認される不当表示の禁止
○不正競争防止法	事業者間の公正な競争を確保	商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途、数量等を誤認させるような虚偽の表示を禁止
○計量法	適正な計量の実施を確保し、経済の発展及び文化の向上に寄与	特定商品のうち、容器又は包装に密封して販売する特定商品の正味量

## 医薬品と健康食品の違い

	医薬品	健康食品
製品の性質	基準に基づき、一定の品質のものが製造・流通している。	「同じ名称」でも含有量や原材料により品質が一定ではない。
科学的根拠の質と量	病気の人を対象とした安全性・有効性試験が実施されている。	主に健康な人を対象に安全性試験を実施。動物や試験管内での評価のみということもある。
利用環境	医師、薬剤師などによる安全な利用環境が整備されている。	あくまで食品の一つであり、製品の選択・利用は消費者の自由である。

## 食品と医薬品のたまかな分類



## (5) 食品衛生に関する注意喚起（消費段階）

長崎県における食中毒の発生状況については、全国的な傾向と同様に、食肉の加熱不足や生食を原因とするカンピロバクター\*食中毒、調理従事者に由来するノロウイルス\*食中毒、生鮮魚介類に寄生するアニサキス\*による食中毒等が多く発生しています。

また、家庭における食中毒も多く発生していることから、消費者に対する食品衛生に関する知識の普及や注意喚起も必要です。

### 施策の内容

#### 〔家庭・消費者に対する啓発〕

- 消費者を対象とした講習会を開催するとともに、マスコミや広報誌等を通じて食品衛生に関する情報を提供します。また、カンピロバクター、ノロウイルス及びフグ毒などによる食中毒の予防啓発についても、ホームページ等を活用し情報発信を行います。  
(生活衛生課、食品安全・消費生活課)
- 家庭における「手洗い・うがい」の定着について、普段からの健康管理と合わせて保健所、市町等の関係機関と協力して周知・徹底するとともに、発生動向調査\*に基づき必要な情報を提供することにより発生予防に努めます。  
(医療政策課)



食中毒予防パンフレット

カンピロバクター：44 ページ参照      ノロウイルス：50 ページ参照  
アニサキス：43 ページ参照      発生動向調査：51 ページ参照

## 第2節 より高い安全性を目指した取組の促進

### 1. HACCPに沿った衛生管理の取組

食品衛生法\*の一部改正（令和3年6月施行）に伴い、食品の衛生管理手法として国際標準となっているHACCP\*について、すべての食品関連事業者を対象に2つの基準で制度化されました。県内の多くを占める小規模事業者は、2つの基準のうち、簡略化された基準の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことで、食品衛生法を満たすことができることとされています。

当然のことながら、すべての食品関連事業者は、食品の安全性の確保について第一義的な責任があり、関係法令等に定められた最低限の基準や規格を守ることばかりでなく、より高い安全性を追求し、信頼される食品を提供していくことが求められています。

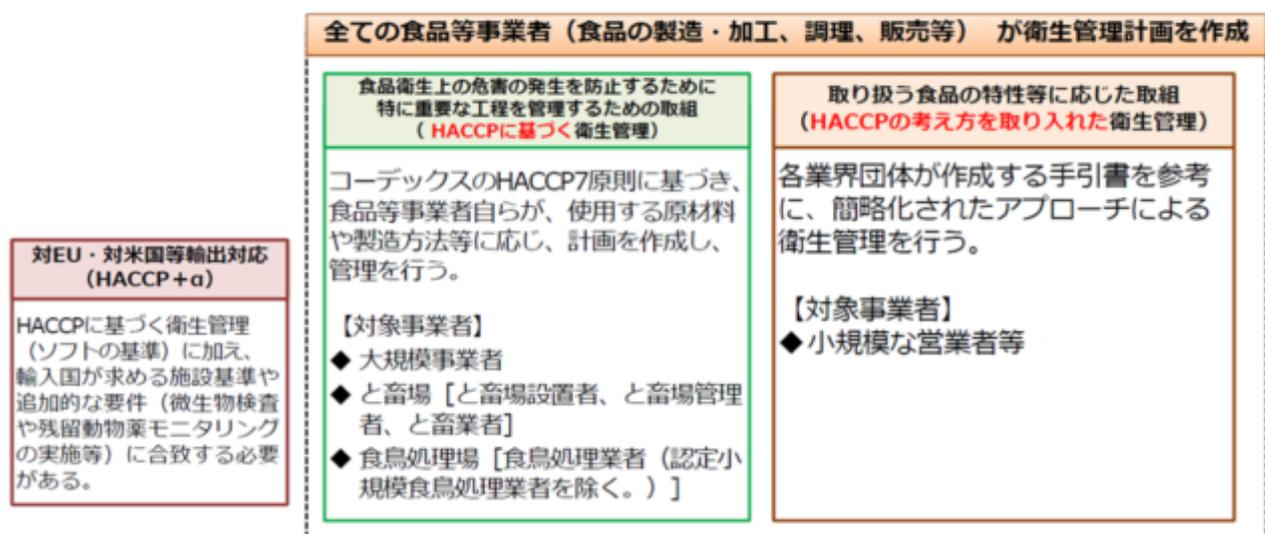
そのため、食品関連事業者のより高い衛生管理を目指した自主的な取組に対して、県は積極的に支援を行い、生産、加工・製造段階での管理水準のレベルアップを図ります。

#### 施策の内容

##### 〔食品関連事業者への助言・指導〕

- 食品衛生法により義務化されたHACCPによる衛生管理の向上を図るためのツールとして「ながさきHACCP\*」を活用するとともにHACCPに基づく衛生管理が要求される大規模事業者、と畜場等の外部検証を実施します。（生活衛生課）
- 農産物加工振興とあわせ、HACCP手法導入を推進します。（農産加工流通課）
- 意欲ある水産加工業者等によるHACCP等衛生管理向上の取組を推進します。（水産加工流通課）

### HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像



出展：HACCPに沿った衛生管理の制度化（厚生労働省）  
(<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>) を加工して作成

## ○食品衛生法に基づく「HACCP に沿った衛生管理」

食品衛生法の改正により、原則すべての食品関連事業者に「HACCP に沿った衛生管理」が制度化されました。この「HACCP に沿った衛生管理」には、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があり、規模や業種などによって、実施すべき基準が分かれています。

「HACCP に沿った衛生管理」とは、コーデックス委員会※が策定した HACCP 7 原則に基づき、食品関連事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて、計画を作成し、管理を行う衛生管理のことで、大規模事業者等が取り組む必要があります。

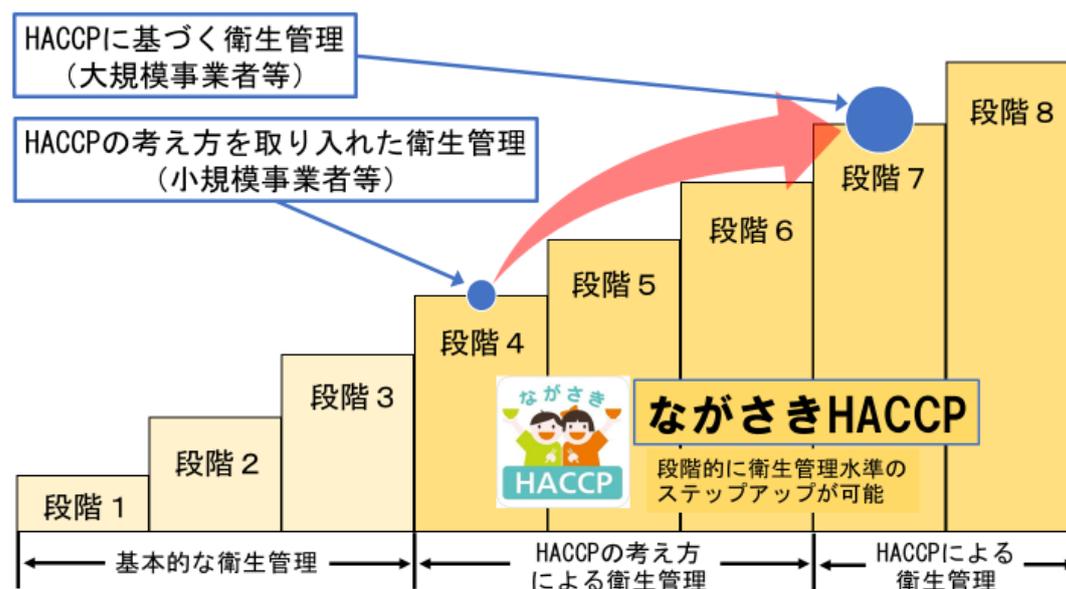
一方、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う基準であり、主に小規模な事業者等が取り組む必要があります。

なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、「HACCP に基づく衛生管理」を実施することが可能とされています。

※コーデックス委員会：国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が1963年に設立した食品の国際基準を策定している政府間組織

## 法で定める HACCP とながさき HACCP との関連性

### 食品衛生法の2つの基準



## ○ながさき HACCP

ながさき HACCP とは、食品衛生管理のためのツールであり、食品関連事業者の衛生管理水準を一段階ずつ上げていこうという長崎県独自の取組です。

具体的には、申請のあった事業者に対し、事業者立会いのもと食品衛生監視員が施設入りをを行い、県で作成した手引書により個別に技術的助言を行うとともに、その衛生管理状況を8段階で評価します。

ながさき HACCP における評価段階については、一概に比較はできないものの、段階4が食品衛生法に規定される「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」、段階7が同法に規定される「HACCP に基づく衛生管理」とほぼ同程度の衛生管理手法として位置付けています。

ながさき HACCP を活用することで、同法に規定する「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」へ、段階的に衛生管理水準を高めていくことができます。

## 2. 自主的な取組の促進

より高い安全性を目指した食品関連事業者の自主的な取組に対して、県は積極的に支援を行い、生産、加工及び製造段階における管理水準のレベルアップを図るとともに、食品衛生監視員\*の資質向上に努めます。

### 施策の内容

#### 〔高度な衛生管理の普及と技術的支援〕

- 農産物の安全性を確保するための管理方法等を定めた農業生産工程管理（GAP）\*に取り組む経営体を育成し、その中で生産履歴の記帳を推進します。（農産園芸課）
- 各種研修会への派遣等を通じて、対EU・対米輸出水産食品製造施設\*の監視指導を実施する指名食品衛生監視員等の専門性の高い指導者の育成と食品衛生監視員\*の技術の向上を図ります。（生活衛生課）
- 高度衛生管理に対応した生産体制づくりを図るため、国の衛生管理基準に基づいた品質管理マニュアルによる衛生対策、HACCP\*等の普及への取組、消費者の求める安全・安心な商品づくりに必要な機器整備等を支援するとともに、水揚げ岸壁と荷捌所を一体的に整備していきます。（水産加工流通課）

### 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
高度衛生型荷さばき施設がある魚市場数(累計)	0 (R1 年度実績値)				→	2

食品衛生監視員：46 ページ参照

農業生産工程管理（GAP）：50 ページ参照（41 ページに解説）

対EU・対米輸出水産食品製造施設：48 ページ参照

HACCP：50 ページ参照（19、20 ページに解説）

### 第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保

#### 1. 正確な情報の公開

社会環境やライフスタイルの変化に伴い、食に対する価値観が多様化する中、氾濫する情報が消費者の混乱を招いていることから、より多くの県民に対して食品の安全性に関する正しい情報の発信を行っていく必要があります。

県では、食品の安全・安心に関する情報や食中毒情報、県の取組など、広報誌やホームページ等を通じた情報提供を行います。

#### 施策の内容

##### 【食品の安全・安心に関する情報提供】

- 「食品の安全・安心と食育のホームページ」を充実させるとともに、ソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）\*の活用により、多くの人に食品の安全・安心に関する情報を正確にわかりやすく提供します。（食品安全・消費生活課）
- 生活衛生課や食肉衛生検査所のホームページを充実し、食品衛生や食肉衛生検査に関する情報を迅速に提供します。（生活衛生課）
- 無承認無許可医薬品\*に関する正しい知識の普及啓発のため、県政出前講座\*やホームページ等を活用して情報を発信します。（薬務行政室）



食品の安全・安心と食育のホームページ



長崎県の食肉衛生検査所ホームページ

（お肉のほっと！ページ）

ソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）：48 ページ参照  
無承認無許可医薬品：51 ページ参照 県政出前講座：45 ページ参照

## 2. 意見交換会や各種講座等を通じたリスクコミュニケーションの推進

県民、食品関連事業者及び行政が食品の安全性についての情報を共有し、共通理解を図るリスクコミュニケーション\*を推進することで、県民が抱える食品添加物\*や残留農薬、輸入食品等への不安を和らげ、食品に対する信頼確保に努めます。

### 施策の内容

#### 〔意見交換会等の開催〕

- 県民との協働を図りながら、各地域において県民の関心の高い食の安全・安心に関するテーマを取り上げた意見交換会等を開催します。（食品安全・消費生活課）
- 県内各地で実施されている各種講座等に、「食品の安全・安心」に関するテーマが取り入れられるよう、関係者への働きかけを推進するとともに、「県政出前講座\*」の活用により、食の安全・安心確保に係る施策を幅広く県民に伝えていきます。（食品安全・消費生活課）
- 小中学生を対象とした食品の安全・安心教室を開催します。（食品安全・消費生活課）
- 将来食品の安全・安心に関して指導的立場となる大学生等を対象とした講座を開催します。（食品安全・消費生活課）
- 消費者が直接、食品の生産・製造・加工・流通現場などを訪問し、見学や事業者との意見交換ができる現場公開システム\*の充実を図るとともに、システムの広報に努めます。（食品安全・消費生活課）



食品の安全・安心リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーション：52 ページ参照（39 ページに解説）  
食品添加物：47 ページ参照 県政出前講座：45 ページ参照  
現場公開システム：45 ページ参照

## 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
県内で購入する食品に安心して いる県民の割合(%)	92.6 (R2実績値)	93.0	93.0	93.0	93.0	93.0
食品の安全性に関する意見 交換会等の開催回数	20 (前計画期間中 の平均値)	20以上	20以上	20以上	20以上	20以上
食品の安全性に関する意見 交換会等への出席者数	923 (前計画期間中 の平均値)	950 以上	950 以上	950 以上	950 以上	950 以上

### 3. 自主回収情報の適切な提供

食品衛生法\*及び食品表示法\*の一部改正により、食品関連事業者等が食品の自主回収を行う場合は、行政機関への届出が義務付けられました(令和3年6月施行)。届出に係る食品の自主回収情報を速やかに消費者へ情報提供を行い、食品による健康被害の発生の防止に努めます。

#### 施策の内容

##### 〔自主回収情報の公表等〕

- 県内事業者が行う食品の自主回収情報をホームページ等で速やかに情報提供することにより、不良食品の回収を促進し、健康被害発生の未然防止に努めます。  
(食品安全・消費生活課)
- 食品の安全性に対するリスクの高い自主回収について、速やかな回収が行われるよう食品関連事業者等を指導します。  
(生活衛生課)

## 4. 食育・地産地消との連携

社会環境の変化やライフスタイルの多様化に伴い、顕在化してきた食に関する課題に対応するため、平成18年以降「長崎県食育推進計画<sup>\*</sup>」に基づき食育を推進しています。食品の安全・安心は食育を推進するうえでも重要な課題であることから、食育の施策との連携を図ります。

また、地元でとれた野菜等は、輸送時間が短い分、新鮮な状態で食べられ、消費者の安心感につながることから地産地消<sup>\*</sup>とも連携を図ります。

### 施策の内容

#### 【食育の施策との連携】

- 「長崎県食育推進計画」に基づき、庁内関係各課、市町及び食育団体と連携し、食育を推進します。その中で、食の安全・安心に関する情報発信に努めます。  
(食品安全・消費生活課)
- 食育について、「学習指導要領<sup>\*</sup>」や「食に関する指導の手引き<sup>\*</sup>」を踏まえ、各教科等及び給食の時間を活用し、学校教育活動全体で取り組み、指導の充実が図られるよう教職員の理解促進に努めます。  
(義務教育課)
- 地域への食育の推進を図るため、食生活改善推進員<sup>\*</sup>の活動支援を市町と協力して取り組みます。  
(国保・健康増進課)



季刊誌「びわ太郎食育通信」



Facebook「びわ太郎の食育日記」

長崎県食育推進計画：49 ページ参照      地産地消：48 ページ参照  
 学習指導要領：43 ページ参照      食に関する指導の手引き：46 ページ参照  
 食生活改善推進員：45 ページ参照

## 〔地産地消との連携〕

- 学校給食に新鮮で安心な地場産物を活用することにより、児童生徒の農林水産物や郷土に対する理解促進を図ります。 (体育保健課)
- 消費者と生産者の交流会等を開催することで、「地産地消<sup>\*</sup>」に対する共通理解を深めます。 (農山村振興課)
- 一般消費者が県産食材を安心して楽しむことが出来る「ながさき地産地消こだわりの店<sup>\*</sup>」の認定や、6月と11月の県産品愛用運動推進月間における地産地消強調週間<sup>\*</sup>の取組など、地産地消の普及啓発を行います。 (農山村振興課)



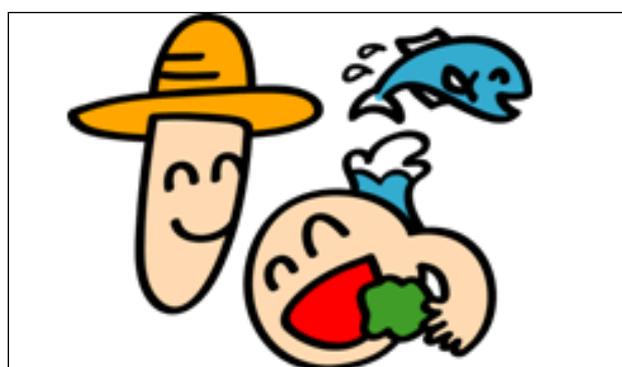
地産地消こだわりの店認定プレート

## 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
「びわ太郎食育通信」の発行回数	4 (R1 年度実績値)	4	4	4	4	4
学校給食における「地場産物使用推進ウィーク <sup>*</sup> 」の県産物使用割合(重量比%) (11月と2月の各々5日間を調査)	72.7 (R1 年度実績値)	71.0	71.0	71.0	71.0	71.0



郷土料理を囲んで団らんする体験民宿



ながさきの地産地消ロゴマーク

地産地消：48 ページ参照    ながさき地産地消こだわりの店：50 ページ参照  
 地産地消強調週間：48 ページ参照    学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」：43 ページ参照

## 第4節 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

### 1. 食品の安全確保体制の充実

#### (1) 食品の安全管理に関する調査・研究の推進

長崎県では、環境保健や農業、水産業など、5つの試験研究機関を設置し、食品に関連する調査・研究にも取り組んでいます。

#### 施策の内容

##### 〔農林水産物に関する調査・研究の推進〕

- 有害赤潮及び有毒プランクトンによる養殖魚のへい死や貝類の毒化による食中毒を防ぐため、現場調査、原因プランクトンの動態予測及び防除方法の検討を行い、漁業被害や人的被害を防止します。(漁政課)

##### 〔食品衛生に関する調査・研究の推進〕

- 本県で発生頻度の高いふぐ毒及びアレルギー様食中毒<sup>\*</sup>の原因物質を迅速に且つ簡易に検査できる手法を確立し、食中毒検査体制の更なる充実に寄与します。(県民生活環境課)

##### 〔技術的支援〕

- 試験研究機関の設備開放や技術相談を通して、技術的な支援を行います。(県民生活環境課、農政課、漁政課、新産業創造課)

#### (2) 試験検査体制の充実

平成9年度から食品衛生法<sup>\*</sup>により各検査施設に義務づけられた検査等の業務管理（G L P<sup>\*</sup>）について、県立の保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の計12施設に適用しています。また、平成15年度末に本県の実状に即した「検査等の業務管理要綱及び関連要領」を定め、適正な業務管理を行っています。

検査技術の高度化に伴い、職員の技術研修や最新の専門的知識の取得を常に行っていく必要があります。

#### 施策の内容

##### 〔試験検査体制の充実〕

- 県の検査施設における検査等の業務管理要綱及び要領等により、内部精度管理<sup>\*</sup>、外部精度管理及び信頼性確保部門<sup>\*</sup>による内部点検を定期的実施します。(生活衛生課)
- 検査機器の整備及び検査員等の関係職員に対する検査技術の向上に係る研修を計画的に実施します。(生活衛生課)

アレルギー様食中毒：43ページ参照    食品衛生法：47ページ参照  
G L P：45ページ参照    精度管理：47ページ参照（40ページに解説）  
信頼性確保部門：47ページ参照（40ページに解説）

### (3) 危機管理体制の整備・強化

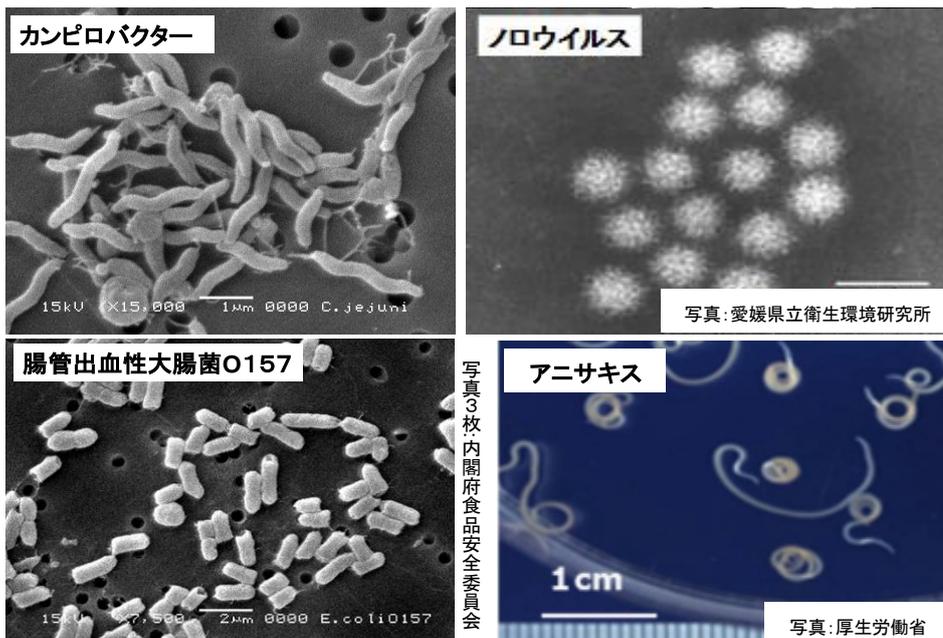
食中毒等の食品に起因する危機が発生した場合には、原因究明のための詳細な調査を行い、その結果に基づいた迅速で的確な被害拡大防止の措置と再発防止の徹底を図ることが必要です。危機管理体制についてのマニュアル等については、必要に応じた見直しを行いながら、危機管理体制の確保・充実に努めます。

#### 施策の内容

##### 〔食中毒等の対策〕

- 食中毒（疑いも含む）発生時には関係部局と連携し、迅速に原因究明を行うとともに、原因施設に対して衛生指導を実施して被害拡大、再発防止の対策を講じます。  
(生活衛生課)
- 腸管出血性大腸菌\* (O157 等) 等のまん延防止対策並びに重大な健康被害発生時は対応マニュアルに基づき関係機関と連携して、迅速かつ的確に対応します。また、関係機関等への適切な情報を提供して感染・被害拡大の防止に取り組みます。  
(医療政策課)
- 春の行楽シーズンや年末の食品の流通量が多い時期、及び食中毒が多発する夏期には、食中毒防止対策のために監視指導及び検査を強化します。  
(生活衛生課)
- 食中毒事件発生時には、その内容を公表することで食品衛生に関する注意を喚起します。  
(生活衛生課)
- 食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報\*を発令し、食品衛生に関する注意を喚起します。  
(生活衛生課)

#### 主な細菌・ウイルス



腸管出血性大腸菌：48 ページ参照  
食中毒注意報：45 ページ参照

## 2. 関係機関の連携強化

### (1) 地域で活動する組織や団体との連携強化

食の安全・安心を脅かす事件、事故等が発生しないよう食品関係団体等との連携を強化し、食品関連事業者に対する食品の安全確保に関するコンプライアンス（法令遵守）の啓発に努めます。

また、食生活改善推進員\*の活動支援や薬剤師会等と連携した施策を行います。

#### 施策の内容

##### 〔食品関係団体等との連携〕

- 食品衛生月間\*の事業及び営業許可施設への巡回指導等、食品衛生協会\*と協力し、食品衛生思想の普及啓発に努めます。（生活衛生課）
- 食品衛生協会と連携し、「営業の管理運営基準\*に基づく製品の衛生検査要領」に基づき、食品関係業者自らが行う自主検査の徹底を図ります。（生活衛生課）

##### 〔食育活動団体や市町との連携〕

- 地域への食育の推進を図るため食生活改善推進員の活動支援を市町と協力して取り組みます。（国保・健康増進課）



食生活改善推進員によるおやこの食育教室

##### 〔薬剤師会等との連携〕

- 県民が気軽に健康食品\*等に関する相談ができるよう、薬剤師会等と連携して薬局・薬店における相談応需\*に努めます。（薬務行政室）



県民からの相談に応じる薬剤師

食生活改善推進員：45 ページ参照      食品衛生月間：46 ページ参照  
食品衛生協会：46 ページ参照      管理運営基準：44 ページ参照  
健康食品：45 ページ参照      薬局・薬店における相談応需：51 ページ参照

## (2) 行政間の連携

日ごろから、国や他自治体、県内市町との連携・協力体制の整備に努め、危機の未然防止を図ります。万一、広域的な食中毒等が発生した場合には、国や関係する自治体等との連携を密に取りながら、迅速かつ的確に対応します。

### 施策の内容

#### 〔国や他の地方自治体との連携〕

- 厚生労働省、農林水産省及び消費者庁の国のリスク管理機関をはじめ内閣府に設置されている食品安全委員会<sup>\*</sup>とも連携し、情報交換を密にするとともに、施策の実施に当たって相互協力を努めます。 (食品安全・消費生活課)
- 大規模な食中毒など広域に発生する健康被害に対して、国及び関係する他自治体等との連携を図り、迅速かつ的確に対応します。 (生活衛生課)
- 他の都道府県や県内の市町とも積極的に連携を図りながら、情報の共有化や迅速な危機管理、県民への広報、監視・指導などに取り組みます。 (生活衛生課)
- 九州・山口各県でつくる「九州・山口地域食の安全安心連携会議<sup>\*</sup>」をはじめ各種会議を通じて、他自治体との連携を図ります。 (食品安全・消費生活課、生活衛生課)

---

食品安全委員会：46 ページ参照 (食品のリスク管理：39 ページに解説)  
九州・山口地域食の安全安心連携会議：44 ページ参照

## 第4章 豊かな暮らしの実現に向けて

### 第1節 環境の保全への配慮

将来にわたって農業生産を継続し発展させていくためには、肥料の適正量使用や化学合成農薬の使用低減により、環境負荷の少ない生産環境を形成することが必要です。一方で、このような環境保全への取組は、より安心感のある食材の供給につながります。

また、将来にわたり、良好な漁場環境を持続的に利用するための取組も必要です。

県では、食品の安全確保と食品に対する信頼確保に向けた取組に加え、環境に配慮した生産活動を推進します。

#### 施策の内容

##### 〔化学肥料・化学合成農薬を低減した栽培の推進〕

- 有機農業や特別栽培など環境への負荷に配慮した農業（環境保全型農業<sup>\*</sup>）の取組を推進します。（農産園芸課）
- 環境と調和した持続的な農業の展開として、特別栽培農産物<sup>\*</sup>・有機農産物<sup>\*</sup>の生産拡大に取り組んでおり、これらの取組により生産された農産物について消費者等県民の方々に広く周知し理解を高めるため、県の広報誌やホームページ等を通じて情報提供を行うとともに、農業者と消費者との交流会等の活動を支援します。（農産園芸課）

##### 〔減化学肥料・減農薬に関する調査研究〕

- 土壌診断に基づいた肥料の削減技術、天敵生物や防虫ネット等の物理的防除資材を利用した病害虫管理技術等、環境にやさしい栽培技術の確立に関する研究に取り組みます。（農政課）

##### 〔環境に配慮した養殖業の推進〕

- 本県の良好な漁場環境を将来にわたり維持・保全し養殖漁場を持続的に利用するため、「持続的養殖生産確保計画」<sup>\*</sup>に基づく適正な漁場利用を推進します。（水産加工流通課）
- 漁場環境への負担が少ない藻類・貝類養殖を積極的に推進します。（水産加工流通課）

#### 数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
有機栽培・特別栽培に取り組む面積(ha:累計)	1,793 (R1 年度実績値)	1,860	1,920	1,980	2,040	2,100

環境保全型農業：44 ページ参照（環境への負荷の少ない農業の取組については42 ページに解説）  
特別栽培農産物：49 ページ参照　有機農産物：52 ページ参照  
持続的養殖生産確保計画：45 ページ参照

# 環境保全型農業に関連する諸制度

**エコファーマー**

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律(H11)」にもとづき、環境にやさしい農業への取り組みが県知事によって認められた農業者の愛称です。

- 土づくり
- 化学肥料の低減
- 化学合成農薬の低減

以上の各技術を一体的に取り組む取り組み必要があります。

**有機JAS農産物**

平成11年に改正されたJAS法に基づき、唯一「有機農産物」の表示ができる認証制度です。

- たい肥等での土づくり
- 無化学肥料※ ※播種・植え付け前2年以上。
- 無化学合成農薬※ 使用禁止資材が指定されている
- 遺伝子組み換え技術の不使用

の条件があります。

非常に高い栽培管理技術が求められますが、環境保全への高い効果も期待できます。



**長崎県特別栽培農産物**

長崎県ではエコファーマーを対象としてさらに環境にやさしい農業を推進するため「長崎県特別栽培農産物認証制度」を設けています。

- 化学肥料を慣行の1/2以下
- 化学合成農薬（節減対象農薬）を慣行の1/2以下に抑える必要があります。

高い栽培管理技術が求められます。



**長崎県版GAP**

GAPとは、農業生産工程管理といい、農業生産から出荷にいたるまでの各作業ごとに、環境にやさしい取り組みや安全な農産物生産のポイントを整理し、まとめたものについて管理を行っていくものです。

GAPによって環境保全型農業により効果的に取り組むことができます。

県では平成17年度に長崎県版GAPを策定し、その推進・普及につとめています。

## 第2節 県産食品産業の振興と発展

県産食品の販路拡大やブランド化等の付加価値化を推進するためには、県産食品に対する信頼性の向上が必須の要件となります。

本県における食品産業は重要な産業であり、「長崎俵物<sup>\*</sup>」や「長崎四季畑<sup>\*</sup>」をはじめとする県産食品のブランド化を推進することで、食品産業の振興・発展と併せて県産食品の信頼性の向上を図ります。

### 施策の内容

#### 〔農林水産物に関する情報提供〕

- 本県農林水産物の旬の情報や安心を消費者にアピールするとともに、一層の消費拡大を図るため、ホームページを通じて「長崎俵物」や「長崎四季畑」の紹介や直売所、地産地消こだわりの店<sup>\*</sup>、長崎県の魚愛用店<sup>\*</sup>、郷土料理レシピ等、本県農林水産業に関する地産地消<sup>\*</sup>の情報を積極的に提供します。

(農山村振興課、農産加工流通課、水産加工流通課)

#### 〔長崎ブランドの適正表示〕

- 「長崎俵物」の認定、「長崎四季畑」の認証及び「長崎県特産品新作展」の募集等の際し、関係課と連携しながら、食品表示の適正化を進めます。

(水産加工流通課、農産加工流通課、物産ブランド推進課、生活衛生課、食品安全・消費生活課、国保・健康増進課)



長崎俵物のロゴマーク



長崎四季畑のロゴマーク



長崎県の魚愛用店のロゴマーク



長崎俵物



長崎四季畑

長崎俵物：49 ページ参照      長崎四季畑：49 ページ参照  
地産地消こだわりの店：48 ページ参照      長崎県の魚愛用店：50 ページ参照  
地産地消：48 ページ参照

## 〔ながさきの「食の魅力」を総合的に発信〕

- 長崎県産品ブランド化・流通戦略本部で策定した基本戦略及び行動計画に基づき、重点PR商品を中心に首都圏、関西圏をターゲットに長崎フェアの開催等により県産品のブランド化を推進します。  
(物産ブランド推進課)



長崎フェア

## 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画 数値目標一覧

### <第3章> 食品の安全・安心確保のための施策

#### 第1節 生産から消費までの安全性の確保

##### 1. 生産段階における安全性の確保

目標項目	基準値	R3	R4	R5	R6	R7
排卵鶏農場のサルモネラ汚染状況調査農場数	20	20	20	20	20	20

##### 2. 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保

目標項目	基準値	R3	R4	R5	R6	R7
食品営業施設の監視件数	19,183	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500
食品検査件数	2,003	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
食品検査における成分規格適合率(%)	97	97	97	97	97	97
食品営業者に対する講習会の受講者数	5,084	5,100	5,100	5,100	5,100	5,100
食材検査結果の報告対象 (市町・県立学校給食施設数)	21市町 県立14施設	21市町 県立14 施設	21市町 県立14 施設	21市町 県立14 施設	21市町 県立14 施設	21市町 県立14 施設
食品販売店舗等巡回調査数	280	280	280	280	280	280
無承認無許可医薬品のおそれがある健康食品等の成分検査検体数	20	20	20	20	20	20

#### 第2節 より高い安全性を目指した取組の促進

目標項目	基準値	R3	R4	R5	R6	R7
高度衛生型荷さばき施設がある魚市場数(累計)	0				→	2

#### 第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保

目標項目	基準値	R3	R4	R5	R6	R7
県内で購入する食品に安心している県民の割合(%)	92.6	93.0	93.0	93.0	93.0	93.0
食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	20	20以上	20以上	20以上	20以上	20以上
食品の安全性に関する意見交換会等への出席者数	923	950 以上	950 以上	950 以上	950 以上	950 以上
「びわ太郎食育通信」の発行回数	4	4	4	4	4	4
学校給食における「地場産物使用促進ウィーク」の県産物使用割合(重量比%)(11月と2月の各々5日間を調査)	72.7	71	71	71	71	71

### <第4章> 豊かな暮らしの実現に向けて

#### 第1節 環境の保全への配慮

目標項目	基準値	R3	R4	R5	R6	R7
有機栽培・特別栽培に取り組む面積(ha: 累計)	1,793	1,860	1,920	1,980	2,040	2,100

## 第5章 施策の推進体制

県は、食品の安全・安心確保対策を推進するため、庁内の食品の安全・安心確保施策を実施する部局等で構成する食品の安全・安心推進会議を設置し、総合的な調整を図ります。

また、県民の意見を施策に反映させるため、食品の安全・安心条例に基づいて長崎県食品安全・安心委員会を設置し、計画の進捗状況を報告し、意見等を求めることとしています。

### 1. 食品の安全・安心推進会議での総合調整

庁内の食品の安全・安心確保施策を実施する部局からなる食品の安全・安心推進会議において、全庁的な総合調整を行い、計画を推進します。

### 2. 長崎県食品安全・安心委員会への報告

食品の安全・安心確保施策を円滑に推進し、かつ、県民の意見を施策に反映させるため、消費者団体、農業団体、漁業団体、食品営業者団体、食品製造・加工関係者、食品流通関係者、学識経験者及び一般公募者で構成する「長崎県食品安全・安心委員会」を設置し、計画の実施状況を報告するとともに意見等を求めます。

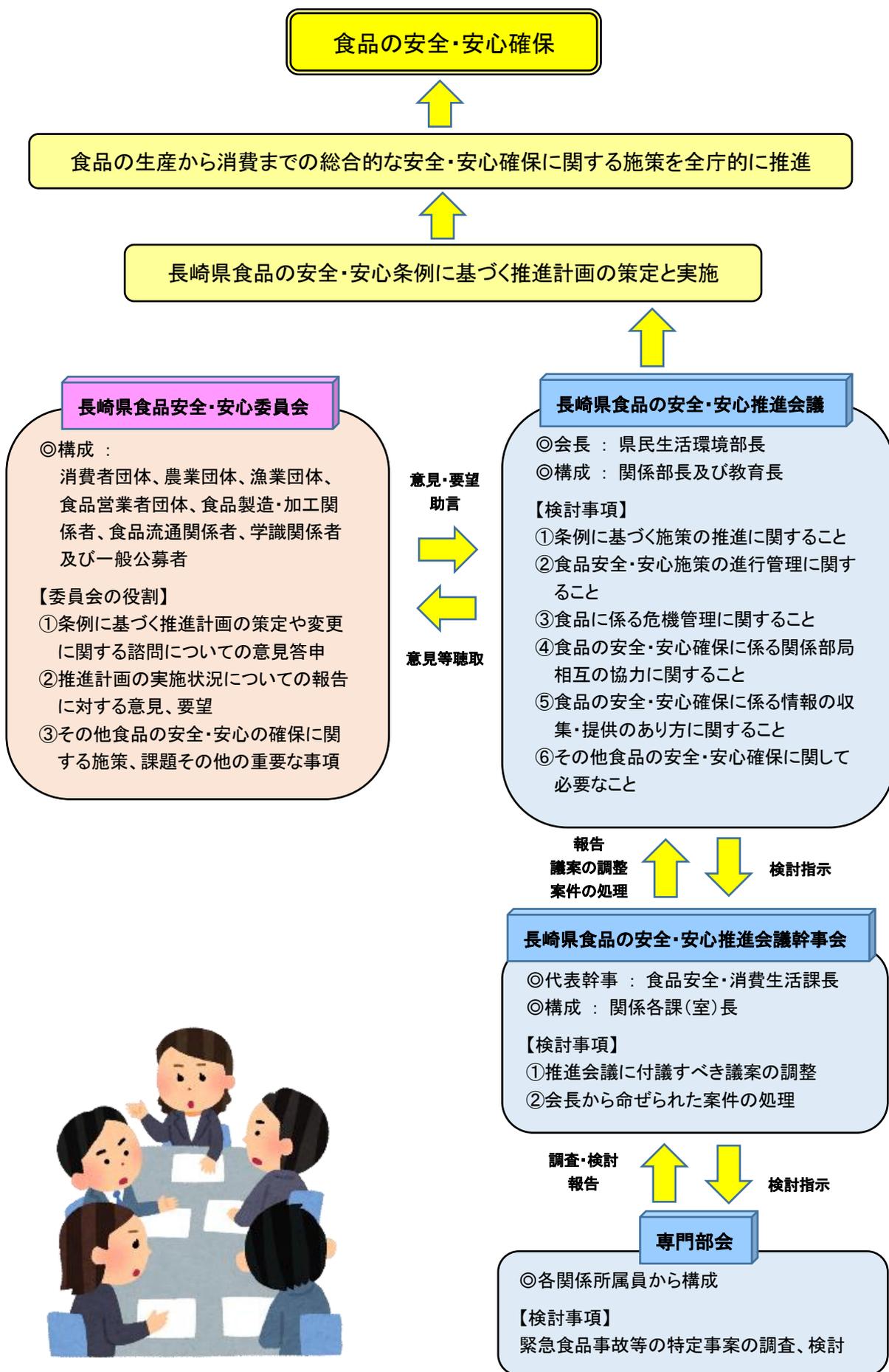
### 3. 進行管理及び実施状況の公表

毎年、食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標等に基づき進行管理を行い、実施状況を公表します。



長崎県食品安全・安心委員会

# 長崎県における食品の安全・安心確保の進め方



# 参 考 资 料

## 各種解説

### 食品のリスクと安全

「食品のリスク」とは、好ましくないことが起こる「可能性」のことであって、危険性があるかないかではありません。一方、「食品の安全」とは、リスクがゼロという意味ではなく、リスクが「許容できる程度に低い状態」を指します。

言い換えれば、食品が安全かどうかは、その食品にリスクがあるかないかではなく、その食品に含まれるリスクの量で決まるということになります。

### リスク評価とリスク管理

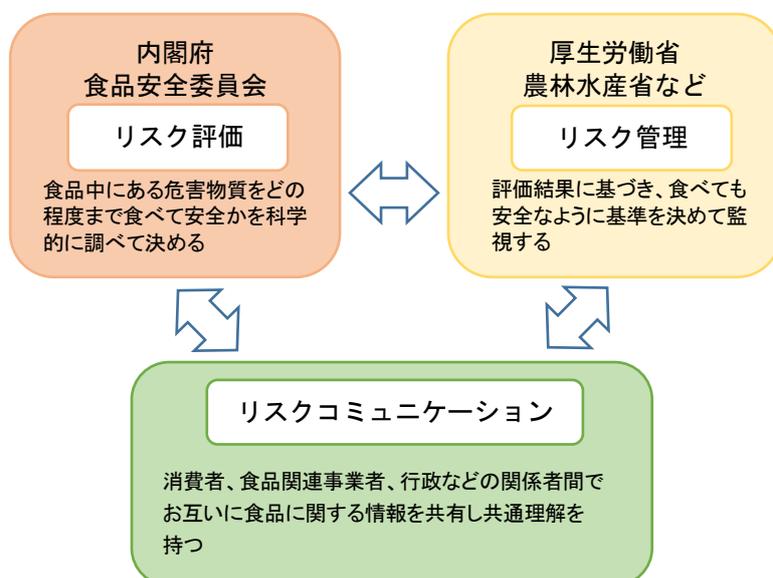
リスク評価とは、食品に含まれる可能性のある病原微生物や添加物、農薬などの危害要因が人の健康に与える影響について評価を行うことで、食品中に含まれるこれら危害要因を摂取することによって、どの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することをいいます。

我が国唯一のリスク評価機関として内閣府に設置された食品安全委員会で、科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価が行われています。

この評価結果に基づき、厚生労働省や農林水産省などの国の機関、都道府県などのリスク管理機関は、食品の安全性確保のための施策を策定し、監視や検査等を実施しています。

### リスクコミュニケーションとは

リスクコミュニケーションの考え方は、環境や危機管理の分野でも取り入れられていますが、食品の安全に関するリスクコミュニケーションとは、食品に「どんなリスクがあるのか」「どの程度のリスクなのか」「それにどう対応するのか」を伝えること、感覚と科学的思考（客観的事実）をつなぐ作業と言えます。リスク対象及びそれへの対応について、関係者間が情報・意見を交換し、その過程で関係者間の相互理解を深めて信頼を構築する活動であり、関係者間が一堂に会した意見交換のほか、さまざまな媒体を通じた情報発信等も含まれます。



リスク分析の3要素（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）

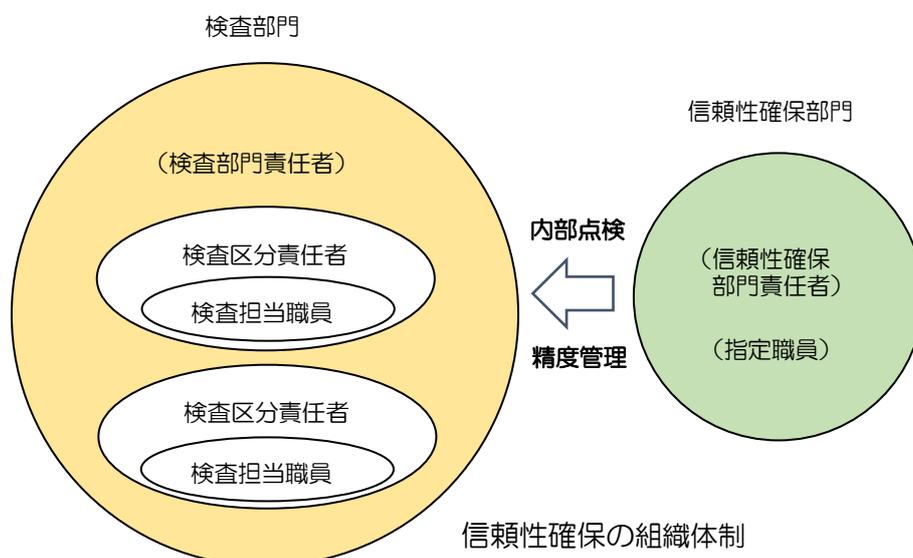
## 食品検査の信頼性確保

保健所をはじめとする食品衛生検査施設においては、食品検査を行う際、検体の採取・運搬・保管から検査の実施、検査機器の保守管理、検査試薬の管理など、業務のすべてをマニュアル化（標準作業書）し、作業内容を記録・保管することにより、検査に関するすべての業務の信頼性を確保する必要があります。このような検査に関する業務管理のことを GLP（Good Laboratory Practice：試験検査業務の適正管理運営基準）といいます。

検査に関する全ての業務が標準作業書に基づいて適正に行われているかを確認するため、検査部門とは独立した信頼性確保部門を設置して、この信頼性確保部門の責任者が食品の採取・搬送・保存管理の記録、検査実施の記録、検査機器の保守管理記録、検査試薬の管理記録、検査結果通知書などの点検を行います。これを内部点検といいます。

また、検査担当者の技能を定期的に評価するため、検査対象物（細菌、食品添加物等）をあらかじめ添加した模擬食品を検査担当者に測定させる精度管理も行なっています。信頼性確保部門の責任者が行う精度管理を内部精度管理、外部機関に依頼して実施するものを外部精度管理といいます。

都道府県等が設置する食品衛生検査施設には、GLP に基づき食品等の検査を行うことが食品衛生法で義務付けられています。



## GAP（農業生産工程管理）とは

### 【農業従事者として遵守、または従うべき規範群】

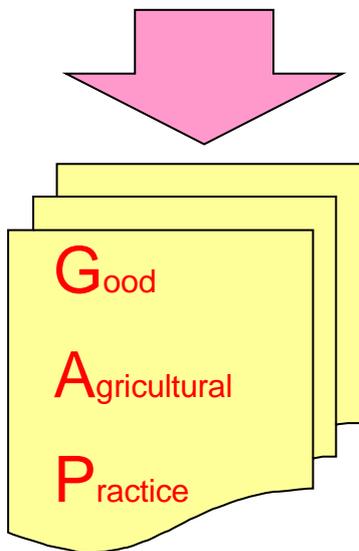
日本の法律：食糧・農業・農村基本法、食品衛生法、農薬取締法、環境基本法、廃棄法、労働安全衛生法など

行政指針等：都道府県の施肥基準、農薬の飛散低減対策、農作業安全のための指針など

世界的基準・法律：コーデックス基準、海外の食品衛生法（農産物輸出時）など

時代の要請や良識として従うことが望ましい規範：

環境保全型農業推進憲章、野生動植物の保護、消費者の生産者に期待される生産方法、消費者が特に問題としている事項、企業（自社または取引先）の理念など

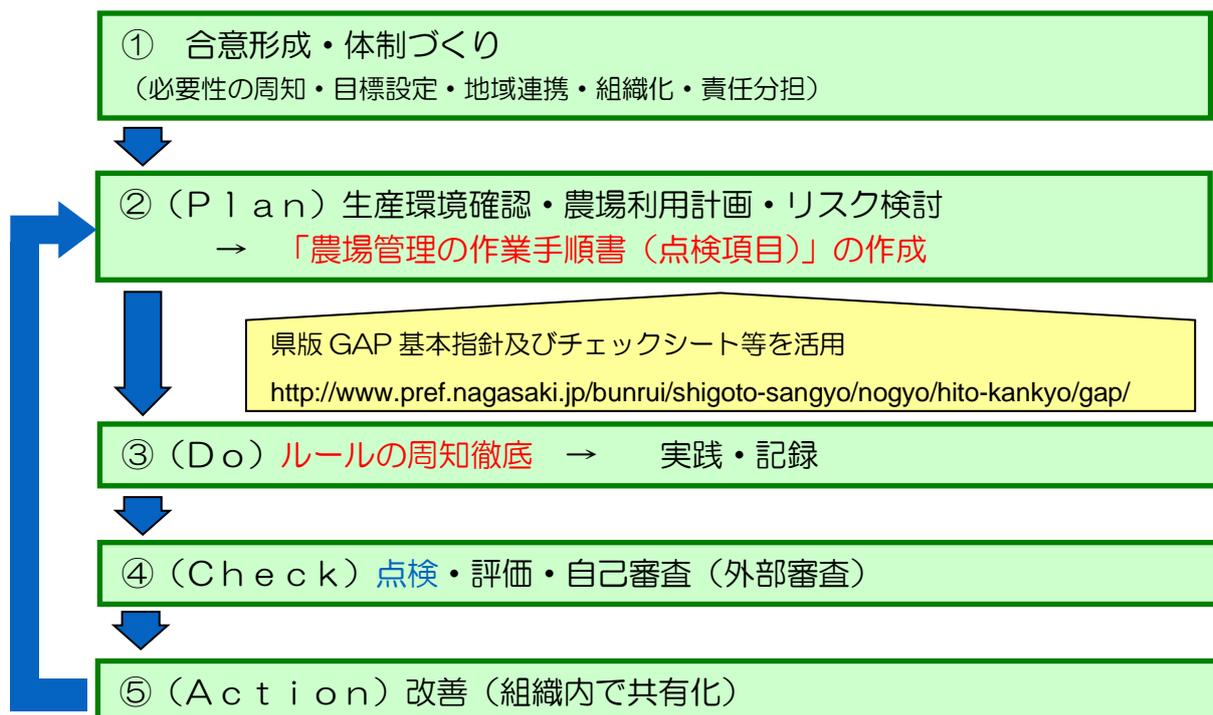


- これらを遵守するために、日々の農場管理という仕事の中で実施すべき管理基準を定めたものが GAP（良い農業の実施（基準））である。
- 農業という生業を行ううえで法令遵守項目を、農場管理という具体的手段にしたもの。
- 良い農業を実践するために、農業者・JA 等の生産者団体を手助けする手法。

### 具体的な管理項目の設定の考え方

- 現場で継続的に実施可能な内容であること
- 消費者や実需者から信頼が得られる基準であること
- 第三者による外部チェック等、透明性のある仕組み

## GAP導入・実践の流れ

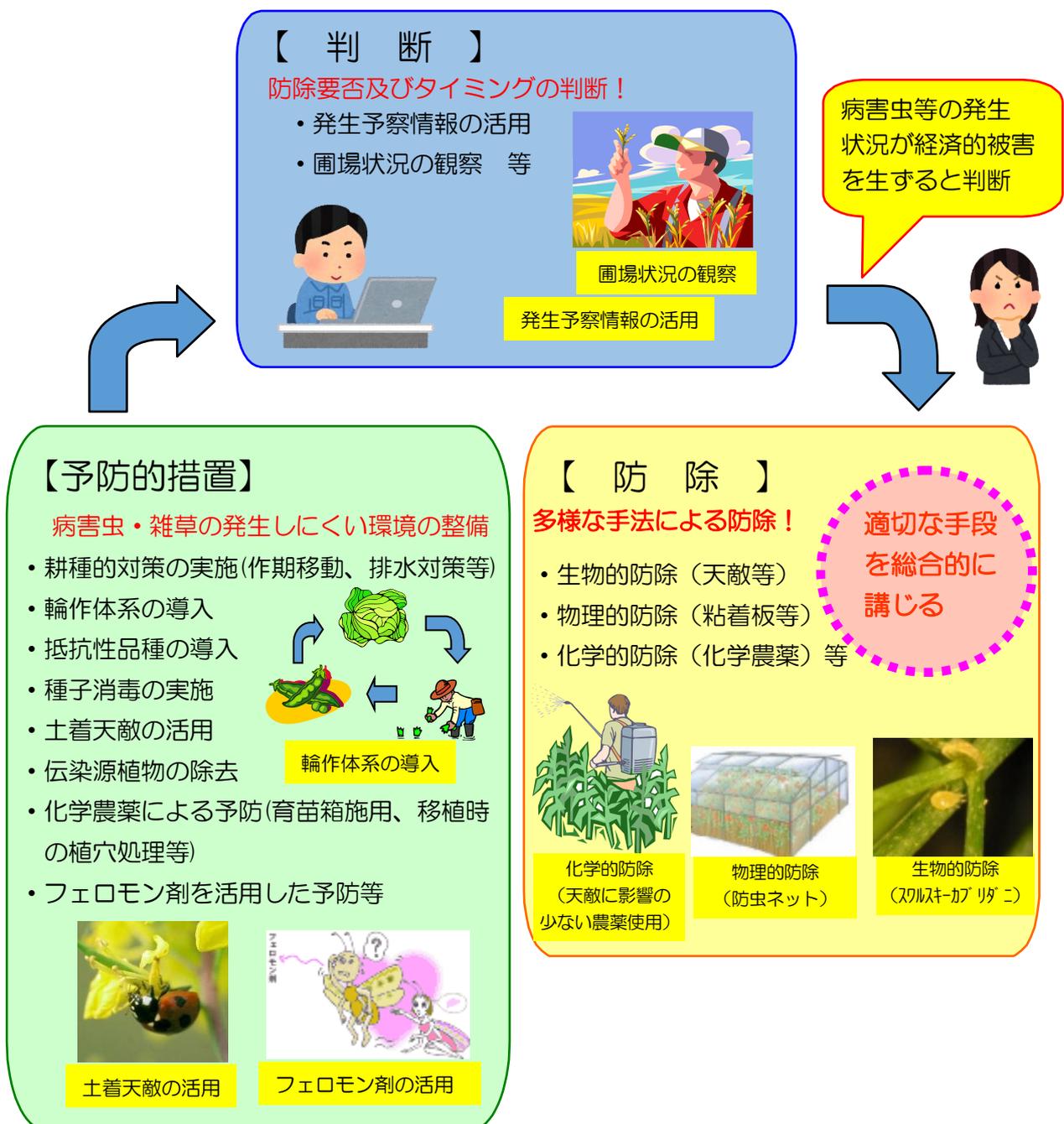


## 環境への負荷の少ない農業の取組について

現在、国内で使用されている化学農薬は、人の健康や食品の安全性、環境への影響を厳しく評価した上で登録されており、使用基準に定める使用方法を遵守していれば、人の健康や環境に対して悪影響を与えるものではありません。

しかしながら、環境問題に対する国民の関心が高まる中で、農業生産活動に伴う化学農薬の使用については、細心の注意を払い、かつ、必要最小限に抑える取組が必要不可欠になってきました。このため、従来から病害虫による被害を抑えるための手段を総合的に講じ、人の健康へのリスクと環境への負荷を軽減するための概念として、総合的病害虫管理(Integrated Pest Management: IPM)が提唱され、本県においてもIPMの取組を推進しています。

### 総合的病害虫・雑草管理(IPM)の体系



## 用語解説

### 【あ行】

#### ○アレルギー様食中毒（P27）

アレルギー様食中毒の原因物質はヒスタミンであり、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギーに似た食中毒のことをいう。ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジン（アミノ酸の一種）にヒスタミンを産生する細菌の酵素が作用することで生成されるため、ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、ヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成される。ヒスタミンは熱に強く、調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできない。

#### ○アニサキス（P6・18）

食中毒の原因となる寄生虫のことで、成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科（Anisakidae）の幼虫を総称して呼ぶ。過去の食中毒の原因食品には、サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身などがあり、予防対策としては、加熱調理（60℃、1分若しくは70℃以上）をするか、十分に冷凍（-20℃、24時間以上）してから調理を行う必要がある。

### 【か行】

#### ○海外悪性伝染病（P13）

アフリカ豚熱や口蹄疫などの本来日本に存在しない家畜伝染病のうち、国内に侵入した場合、畜産及び国民の社会生活上に重大な影響を及ぼすおそれの強い悪性の伝染病のこと。

#### ○貝毒（P9）

貝類が生産する毒物のことをいい、貝毒を含む二枚貝などを食べることで食中毒を起こす。激しい下痢や嘔吐などを起こす下痢性貝毒や、呼吸麻痺などを起こすマヒ性貝毒などの種類がある。

#### ○学習指導要領（P25）

全国のどの地域で教育を受けても、一定の水準の教育を受けられるようにするため、学校教育法等に基づき、文部科学省が定めた各学校で教育課程（カリキュラム）を編成する際の基準のこと。

#### ○学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」（P26）

6月と11月の長崎県の「地産地消強調週間」に合わせて、献立の食材に地場産物を使用し、郷土料理のメニューを学校給食で提供する週間のこと。

#### ○環境保全型農業（P31）

農業の持つ物質循環機能を活かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業。（環境への負荷の少ない農業の取組については 42 ページに解説）

#### ○カンピロバクター（P6・18）

家きんや家畜の腸管内に生息する細菌で、本菌に汚染された食品、飲料水の摂取によって人に感染し、100 個程度と比較的少ない菌量で感染が成立することが知られている。生肉や加熱不十分の肉が原因となる場合が多く、食中毒の原因物質としてはノロウイルスと並んで発生件数の上位を占めている。

#### ○管理運営基準（P29）

食品衛生法に基づき、施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について定められた基準のことで、食品等の取扱や使用水の管理といった一般的な衛生管理や HACCP のことについて規定されている。

#### ○九州・山口地域食の安全安心連携会議（P30）

食に関する危機発生時に、九州・山口各県間で情報の共有化を図り、広域的に連携し、迅速かつ的確に対応するため、平成 17 年 8 月に設置された。食の安全・安心に関する情報交換を行うとともに、危機発生時の情報伝達訓練を実施している。

#### ○景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）（P15）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示は不当表示として禁止されている。

#### ○計量法（P15）

計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的としている。計量の単位や計量器、商品を販売する場合の計量などについて、計量法では、①正しい計量器の供給、②正しい計量器の使用、③正しい計量の実施、④計量思想の普及など、4 つの柱を基本に定めている。

#### ○検疫所（P14）

港湾や空港で海外から持ち込まれた、もしくは海外へ持ち出す動物や食品等が病原体や有害物質に汚染されていないかを検査する国の機関。

#### ○健康食品（P15・29）

健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指している。そのうち、国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」がある。

#### ○県政出前講座（P22・23）

おおむね 20 人以上の県民のグループや会合を対象に、県民からの申込みを受けて、県の事業や施策等について、県職員が直接出向いて説明し、意見交換を行う講座のこと。

#### ○現場公開システム（P23）

施設見学や意見交換等が可能な農林水産物を生産する農場、食品製造・加工施設などの情報を県で登録、ホームページ等で公開することで、一般消費者がその情報をもとに事業者へ連絡し、施設見学や意見交換を行うシステムのこと。

### 【さ行】

#### ○サルモネラ（P8）

主に動物の消化管に生息する腸内細菌の一種。サルモネラ属菌には多くの種類があり、その一部が食中毒の原因となる。食中毒対策としては、二次汚染防止、冷蔵保存、加熱調理等食中毒予防の基本を守ることが重要となる。

#### ○GLP（P27）

《Good Laboratory Practice》の略。食品衛生検査施設においてデータの信頼性を確保するための実施基準のこと。（40 ページに解説）

#### ○持続的養殖生産確保計画（P31）

養殖業において、飼料の改善を進め、環境への負荷の大きい生餌から負荷の小さい配合飼料への転換を一層進めるとともに、給餌の量及びその質、放養密度や施設配置の適正化等を推進するもの。

#### ○食生活改善推進員（P25・29）

市町が開催する食生活改善推進員養成事業を修了した者で、健康づくりのための食生活を送るためのボランティア活動を行う者。

#### ○食中毒注意報（P28）

毎年 6 月 16 日から 9 月 15 日の期間において、食中毒が発生しやすい気象条件が成立し食中毒の発生が予想される場合に、食中毒防止の注意喚起と食品衛生に対する関心の高揚を目的として、県が発令しているもの。

### ○食鳥検査（P13）

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き、獣医師である食鳥検査員が食用にするための鶏、あひる、七面鳥を1羽ごとに検査することをいう。この検査に合格したものだけが、食肉として流通、販売され、不合格となったものは廃棄される。

### ○食に関する指導の手引き（P25）

食育基本法、学校給食法、学校教育法に基づく学習指導要領等を踏まえ、学校における食育を推進する観点から、学校における食育の必要性、食に関する指導の目標、食に関する指導の全体計画、食に関する指導の基本的な考え方や指導方法、食育の評価について示したものの。

### ○食品安全委員会（P30）

食品安全基本法に基づき内閣府に設置された委員会で、健康への悪影響について科学的評価（食品健康影響評価）を実施し、それに基づいた勧告を行うほか、消費者、食品関連事業者などへの関係者相互における幅広い情報や意見の交換、重大な食品事故の発生等の緊急事態への対応を行う機関。7名の委員から構成され、その下に専門調査会が設置されている。（食品のリスク管理：39 ページに解説）

### ○食品衛生監視員（P14・21）

食品衛生法に基づき都道府県知事等が任命し、食品衛生法に規定された業務や食品衛生に関する指導を行う者のこと。保健所においては、食品検査、食中毒調査、食品製造業や飲食店などの監視・指導等を行っている。指名食品衛生監視員とは、厚生労働省が対 EU・対米輸出水産食品に係る講習会を受講させた上で、適当と認めた場合に、指名した者をいう。

### ○食品衛生監視指導計画（P6・11・14）

食品衛生法に、都道府県知事等は年度毎に食品衛生監視指導計画を定めること等が規定されており、長崎県においても平成16年度より食品衛生監視指導計画を策定し、これに基づき計画的かつ効率的に食品検査や食品事業者の監視指導を行っている。

### ○食品衛生協会（P29）

長崎県食品の安全・安心推進計画の中では、公益社団法人長崎県食品衛生協会のことを指し、昭和36年社団法人日本食品衛生協会の長崎県支部として設立された団体。食品衛生思想の普及など、自主管理活動のさらなる発展を図るために、食品衛生講習会の開催や食品衛生指導員による巡回指導などを行っている。

### ○食品衛生月間（P29）

食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的として、毎年8月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより強力に推進している。

#### ○食品衛生法（P5・6・7・11・19・24・27）

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律で、食品や添加物等の規格基準、衛生管理、営業の許可、行政による監視指導等について規定されている。平成 30 年 6 月に改正され、HACCP に沿った衛生管理の制度化、食品リコール情報の報告制度の創設等の見直しが行われた。

#### ○食品添加物（P14・23）

食品の製造過程で、または食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和などの方法によって使用するもので、製造や加工に必要な製造用剤、風味や外観などをよくする甘味料や着色料、保存性をよくする保存料や酸化防止剤、栄養強化剤等がある。

#### ○食品 110 番（P15）

食品表示全般及び食品衛生等に関する県民からの苦情・相談・照会等を受け付ける直通電話制度。食品安全・消費生活課に設置しており、違反の疑い等があれば当該法律を所管している部局による調査を実施する。フリーダイヤル（0120-492574：食事故なし<sup>ショクジコナシ</sup>）

#### ○食品表示基準（P15）

食品の表示については食品表示法に定めがあり、具体的な表示のルールが食品表示基準で規定されている。

#### ○食品表示法（P6・14・15・24）

食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の 3 法の食品表示に係る規定が一元化され、事業者にも消費者にも分かりやすい制度を目指した法律。平成 27 年 4 月 1 日から施行され、食品表示基準の策定や食品表示基準に違反した場合の指示・命令・公表・適格消費者団体の差止請求権などが規定されている。

#### ○信頼性確保部門（P27）

検査部門から独立し、食品衛生検査施設の内部点検・精度管理及び外部精度管理調査の実施等の事務を行う組織のこと。食品衛生法施行規則に、地方自治体等の食品衛生検査施設における業務管理が定められている。（40 ページに解説）

#### ○精度管理（P27）

食品衛生検査施設による、試料の採取から目的物質の測定結果の報告までの一連の検査について、「一定の水準が維持されているか」、「他の施設との互換性があるか」を担保するための管理・判断の仕組みのこと。内部で行う内部精度管理と第三者機関がチェックを行う外部精度管理がある。（40 ページに解説）

## ○成分規格基準（P14）

食品衛生法では、食品や添加物について、個別の成分規格や安全を確保するため製造、保存、使用の基準が定められており、規格や基準に適合しない製品は、製造、使用、販売が禁止されている。

## ○ソーシャルネットワーキングサービス（SNS）（P5・22）

《Social Networking Service》の略で、人と人とのつながりを促進・サポートするコミュニティ型の Web サイトのこと。友人・知人間のコミュニケーションを円滑にする手段や場を提供したり、趣味や嗜好、居住地域、出身校、あるいは「友人の友人」といったつながりを通じて新たな人間関係を構築する場を提供する会員制のサービス。

## 【た行】

### ○対EU・対米輸出水産食品製造施設（P21）

EUや米国に水産食品を輸出する場合には、それぞれの定めた要件に適合しなければならないこととされており、都道府県等がHACCPをはじめとした諸要件を満たしていることを確認した認定施設のことをいう。

### ○地産地消（P25・26・33）

地域で得られる農作物や水産品をその地で消費すること。

### ○地産地消強調週間（P26）

県内でつくられた食品や工芸品などをより多く使うように県民に呼びかける「県産品愛用運動推進月間」が、毎年6月、11月となっており、その6月、11月の各月のうち、多くの県民がそれぞれ「地産地消」をよく考えてみようという7日間のことをいう。

### ○地産地消こだわりの店（P33）

県民や観光客の方々に県産食材を使用した料理を提供することで、長崎県産の良さを知ってもらい、地産地消をより一層推進するために、県産食材を積極的に使用している店を「ながさき地産地消こだわりの店」として認定している。

### ○腸管出血性大腸菌（P4・28）

動物や人の腸管に常在する大腸菌の一種である腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生し、人に出血性腸炎等を起こす。少量の菌でも感染性があり、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）では3類感染症に分類される。調理従事者が感染した場合、菌の陰性確認まで就業制限がかかる。

### ○動物用医薬品（P8・11）

牛、豚、鶏等の家畜や養殖魚などに対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗生物質、寄生虫駆除剤等の医薬品の総称。動物用医薬品が残留した畜産物などによる人の健康への悪影響を未然に防止するため、その使用方法や投与してから出荷までの期間、食品中の残留基準値などが、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）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）、食品衛生法などの法令により規定されている。

### ○特別栽培農産物（P31）

生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が 50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が 50%以下で栽培された農産物。

### ○と畜検査（P13）

と畜場法に基づき、獣医師であると畜検査員が、食用にするための家畜（牛、豚、馬、めん羊、山羊）が食用に適するかどうかを 1 頭ごとに検査することをいう。この検査に合格したものだけが、食肉として流通、販売され、不合格となったものは廃棄される。

### ○トレーサビリティ（P8）

食品の流通経路情報（食品の流通した経路及び所在等を記録した情報）を活用して食品の追跡と遡及を可能とする仕組。

## 【な行】

### ○長崎県食育推進計画（P25）

県民の「健康で文化的な生活・豊かで活力のある社会の実現」の達成のために、多様な関係者と連携・協働を図りながら、県内における食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、食育活動を県民運動として展開するための計画。平成 18 年 10 月に策定し、現在は令和 3 年 3 月に策定した第 4 次計画により推進している。

### ○長崎四季畑（P33）

長崎県産農産物を原料として使用し、県が認証したブランド農産加工品のこと。

### ○長崎俵物（P33）

長崎県で水揚げされた旬の魚介類を使用するなど「長崎らしさ」を生かした水産加工食品。厳格な品質管理で高い信頼性を有する本県水産加工品のトップブランド。

#### ○ながさき地産地消こだわりの店（P26）

地産地消にこだわって、年間を通じて概ね 60%以上は県産食材を用いた料理を提供していること、県産食材の使用をメニュー表示等によりPRしていること等の要件を満たしているとして県の認定を受けた飲食店等。

#### ○長崎県の魚愛用店（P33）

本県産の魚介類及び水産加工品の愛用を推進するため、県産魚を積極的に活用したメニューを提供する店舗を「長崎県の魚愛用店」として認定している。

#### ○ながさき HACCP（P19）

HACCP の考え方による衛生管理を長崎県内の給食施設や地場産品製造施設に普及させるため、独自のマニュアルを作成して評価を行いながら、食品事業者へ導入を進める事業（平成 24～29 年度事業）。現在では、食品衛生法により義務化された HACCP による衛生管理の向上を図るためのツールとして活用している。

#### ○農薬管理指導士（P8）

農薬使用者に直接接する農薬販売業者、ゴルフ場管理責任者等の指導的立場にある者に対して、農薬に関する専門的な研修を実施・試験を課し、その合格者を県が農薬管理指導士として認定している。

#### ○農業生産工程管理（GAP）（P21）

生産者自らが農業生産工程の全体を見通して、環境保全対策や農産物の安全対策など様々な観点から注意すべき管理点（点検項目）を定め、これに沿って農作業を実施・記録し、検証を行って農作業の改善に結びつけていく手法。GAP は《Good Agricultural Practice》の略。（41 ページに解説）

#### ○ノロウイルス（P4・6・9・18）

ノロウイルスは、冬季の「感染性胃腸炎」の原因となるウイルスで、人の腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こす。カキなどの二枚貝の他に、手指を介してノロウイルスに汚染された様々な食品が原因で食中毒となる場合も多く見られ、食中毒の原因物質の上位を占めている。

### 【は行】

#### ○HACCP（P1・5・7・11・19・21）

《Hazard Analysis and Critical Control Point》の略。食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。最終製品検査では製品の一部の安全確認しか出来ないが、工程を管理することで全ての製品の安全が担保できる。（19、20 ページに解説）

### ○発生動向調査（P18）

発生動向調査は「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づいて、各都道府県、政令指定都市、中核市等がそれぞれの地域における患者情報及び病原体情報を収集・解析し、これらの情報を関係機関に公表するもの。

### ○PDCA（計画・実施・評価・改善）サイクル（P7）

業務プロセスなどを管理・改善する手法の一つで、計画（Plan）・実行（Do）・評価（Check）・改善（Act）という4段階の活動を繰り返すことによって、継続的にプロセスを改善・最適化していく手法のこと。

### ○ポジティブリスト制度（P9）

基準が設定されていない農薬、動物用医薬品、飼料添加物が一定量以上残留する食品等の販売を原則禁止する制度（食品衛生法）。全ての農薬に残留基準値が設定（基準は従来の残留基準、暫定基準がない場合、一律基準の0.01ppmが設定された）。平成18年5月29日施行。

## 【ま行】

### ○無承認無許可医薬品（P15・22）

医薬品医療機器等法においては、医薬品を製造したり、輸入したりするためには、その成分、効能、副作用等の審査を受け、品目ごとに承認を受ける必要がある。また、製造や輸入を行う場所ごとに許可が必要であり、この承認や許可を受けていないものを「無承認無許可医薬品」と呼ぶ。近年、いわゆる健康食品と称して販売されている製品の中に医薬品成分が含有され、それらの製品を服用したことによる健康被害の発生事例が全国的に報告されるなどの問題が起きている。

### ○モニタリング検査（P11）

食品の衛生上の様々な状況を定期的に把握することを目的として行う試験検査。

## 【や行】

### ○薬局・薬店における相談応需（P29）

一般用医薬品等の安全かつ適正な使用に関する助言や健康に関する相談を行い、薬局利用者の状況や一般用医薬品、健康食品等の特性を十分に踏まえ、一般用医薬品、健康食品等が適切に選定され、かつ使用されるよう、専門的知識に基づき説明すること。

## ○有機農産物（P31）

農薬や化学肥料を原則として使用せず、堆肥などによって土づくりを行った水田や畑で栽培された農産物。「有機農産物」と表示して販売するためには、国が認めた登録認定機関による有機 JAS 認定を取得する必要がある。認定を受けた商品は有機 JAS マークを貼付して販売することができる。有機 JAS 規格を満たすには、水稻や野菜など一年生作物は植え付けや種まきの前 2 年以上、果物などの多年生作物については 3 年以上、禁止されている農薬や化学肥料を使用していない水田や畑で栽培された農作物であることが求められる。

## 【ら行】

### ○リスクコミュニケーション（P6・7・23）

食品にあるリスクについて、消費者、食品関係事業者、行政等の関係者間で情報・意見を交換し、その過程で相互理解を深め信頼を構築する活動。（39 ページに解説、食品のリスク管理：39 ページに解説）

# 長崎県食品の安全・安心条例（長崎県条例第 59 号）

## 目次

### 前文

### 第 1 章 総則（第 1 条—第 7 条）

### 第 2 章 食品の安全・安心の確保の推進に関する施策

#### 第 1 節 推進体制（第 8 条—第 12 条）

#### 第 2 節 食品の安全・安心の確保のための施策（第 13 条—第 18 条）

#### 第 3 節 食品関連事業者の自主的な取組の促進（第 19 条—第 21 条）

#### 第 4 節 食品に関する理解の促進と信頼の確保（第 22 条—第 24 条）

### 第 3 章 長崎県食品安全・安心委員会（第 25 条）

### 第 4 章 雑則（第 26 条）

### 附則

私たちは、食により生命を維持し、自己の生活にかなう食品を食して豊かさを実感するが、食品の安全性を信頼することではじめて、食生活の安心を得ることができる。

また、食品は、生産、製造、加工、流通、販売等の行程に携わる人びとのたゆまぬ努力に加え、科学技術の進歩、国際化の進展等により、国内外からもたらされる多種多様な食品が日々の食卓を彩り、私たちは、より豊かな食生活を享受できるようになった。

しかしながら、今なお、食品の安全性や信頼を損なう事態がしばしば発生し、また一方では、氾濫する情報が消費者のみならず食品関連事業者も困惑させ、さらには風評被害や食品ロスへとつながることも懸念される。そのため、食品関連事業者の食品の安全・安心の確保に向けた一層の取組、行政による関係施策の充実、消費者のより正しい理解が求められている。

もとより、食品は、農場、漁場等で自然の恵みを直接受け生産されるものも多く、その恵みを持続させ、同時に食品の安全性を高めるには、農林漁業が環境に常に配慮しながら営まれる必要がある。当然、環境への配慮は、農場及び漁場以外の食品に関わる現場でも欠かせない。

また、県内各地で、多様な地理的・気象的条件のもと、それぞれの特性を生かした農林水産物が生産されるとともに、地域の歴史、伝統等と相まって独自の食文化や地場産品を生み、食を活かした地域活性化の取組等も次々に編み出されるなど、食品に関連する産業の裾野は広範に及び。

したがって、県産食品に対する信頼性の向上は、広く産業の振興にも寄与するものであり、今後、人々を呼んで栄える観光立県としての地位を更に高め、また、県産食品の販路拡大やブランド化等の高付加価値化により更なる所得向上を目指す際にも、必須の要件となる。

ここに、私たちは、安心して日々の豊かな食生活を送るとともに、美しい県土と海域を次世代へ継承しつつ広く食品関連産業の振興を図るため、県、関係事業者、県民全てが各々の責務と役割を積極的に果たすことにより、食品の安全・安心の確保を推進することを決意し、この条例を制定する。

## 第 1 章 総則

### （目的）

第 1 条 この条例は、食品の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、それぞれの責務及び役割を積極的に果たすことにより、生産から消費に至るまでの一連の食品供給行程の各段階における食品の安全・安心の確保のための施策、関係者間の相互理解を深めるための施策等を総合的に推進し、もって安全かつ安心な食品の生産及び供給の確保を図ることにより、県民の豊かな暮らしの実現に寄与することを目的とする。

### （定義）

第 2 条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品の安全・安心の確保 食品に係る安全性の確保及び県民をはじめ本県の食品を喫食する全ての消費者（以下「県民等」という。）からの信頼の確保をいう。
- (2) 食品 全ての飲食物（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（昭和 35 年法律第 145 号。以下「医薬品医療機器等法」という。）第 2 条第 1 項に規定する医薬品及び同条第 2 項に規定する医薬部外品を除く。）をいう。
- (3) 食品等 食品並びに添加物（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 2 項に規定するものをいう。）、器具（同条第 4 項に規定するものをいう。）、容器包装（同条第 5 項に規定するものをいう。）及び食品の原材料として使用される農林水産物をいう。

- (4) 生産資材 肥料(肥料取締法(昭和25年法律第127号)第2条第1項に規定するものをいう。)、農薬(農薬取締法(昭和23年法律第82号)第1条の2第1項に規定するものをいう。)、飼料(飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和28年法律第35号)第2条第2項に規定するものをいう。)、飼料添加物(同条第3項に規定するものをいう。)、動物用医薬品(医薬品医療機器等法第83条の2第1項に規定するものをいう。))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をいう。
- (5) 食品関連事業者 食品安全基本法(平成15年法律第48号)第8条第1項に規定する食品関連事業者をいう。
- (6) 生産者 食品関連事業者のうち農林水産物の生産(採取を含む。)の事業を営む者及びこれらの者で構成される団体をいう。

#### (基本理念)

第3条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が、次に掲げる認識の下、食品等の生産から消費に至るまでの一連の食品供給行程の各段階において適切に行われなければならない。

- (1) 県民等の健康の保護が最も重要であること。
- (2) 本県の食品の安全性の確保及び向上は、食品関連産業の振興及び県民生活の豊かさの向上にもつながること。
- 2 食品の安全性が確保されているかどうかの判断は、科学的根拠に基づき行われるべきものであり、食品に対する県民等の信頼確保のための施策は、食品を摂取する消費者の視点に立って必要な措置が講じられることを旨として、行われなければならない。
- 3 食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、相互理解を深め、及び連携協力を図りつつ、行われなければならない。

#### (県の責務)

第4条 県は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

#### (食品関連事業者の責務)

- 第5条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講じる責務を有する。
- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、食品に対する県民等の信頼を確保するため、関係法令、条例等(以下「関係法令等」という。)を遵守することはもとより、食品関連事業者としての倫理に従い、その事業活動を行うよう努めなければならない。
  - 3 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品等又は生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
  - 4 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力する責務を有する。

#### (県民の役割)

- 第6条 県民は、基本理念にのっとり、食品の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、食品に関する適切な判断力を養うよう努めるものとする。
- 2 県民は、基本理念にのっとり、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力し、及び意見を表明するよう努めること等によって、食品の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

#### (環境の保全への配慮)

- 第7条 県は、食品の安全性の確保に関する施策の策定及び実施に当たっては、環境に配慮して行わなければならない。
- 2 県は、環境と調和した持続的な農林漁業を推進するため、環境への負荷の少ない生産方式の開発及びその普及のための施策を講じるものとする。
  - 3 食品関連事業者は、自らが行う事業活動が環境に影響を与えることを認識し、その影響に配慮した事業活動に努めるものとする。
  - 4 県民は、食品関連事業者が果たしている食品の安定供給、自然環境の保全等多面的機能に関する理解を深め、当該機能に配慮した消費活動に努めるものとする。

## 第2章 食品の安全・安心の確保の推進に関する施策

### 第1節 推進体制

#### (推進計画)

第8条 知事は、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画（以下「推進計画」という。）を策定するものとする。

2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 生産から消費に至るまでの一連の食品供給行程の各段階における食品の安全・安心の確保に関する施策
- (2) 食品関連事業者の自主的な食品の安全・安心の確保のための取組の促進に関する施策
- (3) 県民に対する食品の安全・安心への理解の促進に関する施策
- (4) 前3号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 知事は、推進計画を策定するに当たっては、あらかじめ、県民の意見を反映させるために必要な措置を講じ、長崎県食品安全・安心委員会に諮問しなければならない。

4 知事は、推進計画を策定したときは、これを公表するものとする。

5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。

6 知事は、毎年度、推進計画の実施状況を長崎県食品安全・安心委員会に報告し、かつ、これを公表するものとする。

#### (関係機関との連携)

第9条 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策が円滑かつ効果的に実施されるよう、国、他の都道府県、市町その他関係機関との連携を図るよう努めるものとする。

#### (関係者との連携及び協働)

第10条 県は、食品関連事業者、県民、消費者団体その他の関係者と連携し、又は協働して、食品の安全・安心の確保に関する施策の推進を図るよう努めるものとする。

#### (危機管理体制の整備)

第11条 県は、食品の安全・安心の確保に重大な影響を及ぼす事態の発生を未然に防止し、又は当該事態が発生した場合において迅速かつ適切に対処するための体制の整備その他の必要な措置を講じるものとする。

#### (調査研究の推進)

第12条 県は、食品の安全性の確保に関する施策を科学的知見に基づいて適切に実施するため、必要な調査研究を推進するものとする。

### 第2節 食品の安全・安心の確保のための施策

#### (食品の安全性の確保のための措置)

第13条 知事は、食品等の生産から販売に至るまでの一連の食品供給行程の各段階において、食品の安全性を確保するため、食品衛生法その他関係法令等に基づき、監視、指導、検査等を実施し、必要な措置を講じるものとする。

#### (適正な食品表示の確保)

第14条 知事は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に重要な役割を果たしていることを踏まえ、食品表示法（平成25年法律第70号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）等の関係法令に基づき、食品表示が適正に実施されるよう監視及び指導を行うとともに、食品表示の制度に関する知識の普及その他必要な措置を講じるものとする。

#### (出荷の制限)

第15条 生産者は、次の各号のいずれかに該当する場合は、当該農林水産物を出荷し、又は販売してはならない。

- (1) 農薬取締法第 11 条の規定により使用を禁止され、又は同法第 12 条第 1 項に規定する基準に違反して使用された農薬が使用された農林水産物である場合
- (2) 医薬品医療機器等法第 83 条の 3 の規定により使用を禁止された医薬品等が使用された農林水産物である場合
- (3) 食品衛生法第 11 条に規定する規格基準に適合しない農林水産物である場合

#### (立入検査)

第 16 条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、生産者から必要な報告を求め、又は職員に農林水産物の生産活動の場所その他の必要な場所へ立ち入らせ、若しくは検査をさせることができるものとする。

- 2 前項の規定により、立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者の請求があったときは、これを提示しなければならない。
- 3 第 1 項の規定による立入検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

#### (措置勧告)

第 17 条 知事は、第 15 条各号のいずれかに該当する事実が認められたときは、当該農林水産物の生産者に対し、当該農林水産物の出荷の停止その他必要な措置をとるよう勧告をすることができる。

- 2 知事は、安全な農林水産物を供給するため、前項の規定による勧告を受けた者がその勧告に従わないときは、その旨を公表することができる。
- 3 知事は、前項の規定により公表をしようとする場合には、あらかじめ、当該公表の対象となる者に対し、意見を述べる機会を与えなければならない。ただし、公益上、緊急を要する場合は、この限りでない。

#### (危害情報の申出)

第 18 条 人の健康に悪影響が生じ、若しくは生じる疑いのある食品等又は生産資材に関する情報を入手した者は、知事に対し、適切に対応するよう申し出ることができる。

- 2 知事は、前項の規定による申出があった場合において、当該申出に相当の理由があると認めるときは、関係法令等の規定により、必要な調査を行い、その結果、必要があると認めるときは適切な措置を講じるものとする。

### 第 3 節 食品関連事業者の自主的な取組の促進

#### (自主的な安全・安心の確保の取組の促進)

第 19 条 食品関連事業者は、法令等の遵守により食品の安全性を確保することはもとより、その安全性をより向上させるため、自らが行う食品等の生産、製造、加工、調理又は販売の各工程における課題を認識し、必要に応じ改善し、管理項目を定める等、自主的な管理水準の向上に努めなければならない。

- 2 食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たり、食品を摂取する消費者の視点に立った情報の提供の充実に努めるものとする。
- 3 県は、食品の安全・安心の確保に関する食品関連事業者の自主的な取組を促進するため、技術的な助言、指導等必要な支援を積極的に行うものとする。

#### (問題発生時の申出)

第 20 条 食品関連事業者は、生産、製造、輸入、加工、調理又は販売した食品等について、関係法令等に違反し、又は違反するおそれのある事実を認めた場合において、直ちに必要な対策を講じるとともに、規則で定めるところにより、速やかにその内容を県に対し申し出るよう努めるものとする。

- 2 県は、前項の規定による申出があった場合は、適切に助言を行うなど積極的に相談に応じなければならない。

#### (自主回収の報告)

第 21 条 食品関連事業者は、前条第 1 項に規定する対策として食品等の自主的な回収を行う場合は、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に報告しなければならない。

- 2 知事は、前項の規定による報告を受けた場合は、適切な助言、指導等を行うものとする。
- 3 知事は、第 1 項の規定による報告を受け、その内容を県民等に周知する必要があると認めるときは、当該情報を公表することができる。

## 第4節 食品に関する理解促進と信頼の確保

(情報の収集及び提供)

第22条 県は、食品の安全・安心の確保に関する情報の収集及び整理を行い、食品関連事業者及び県民に対し、正確かつ適切な情報の提供を行うものとする。

(相互理解の増進等)

第23条 県は、食品の安全・安心の確保の推進に関し、県民、食品関連事業者その他の関係者間において、相互理解を増進し、信頼関係を構築するため、情報及び意見の交換の機会の提供その他の必要な施策を実施するものとする。

(食育及び地産地消に関する施策との連携)

第24条 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策の推進に当たっては、食育及び地産地消に関する施策と連携して行うものとする。

## 第3章 長崎県食品安全・安心委員会

(長崎県食品安全・安心委員会)

第25条 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策を円滑に推進し、かつ、県民の意見を施策に反映させるため、長崎県食品安全・安心委員会（以下「委員会」という。）を置く。

2 委員会は、次に掲げる事務を行うものとする。

- (1) この条例によりその権限に属する事項を処理すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する施策、課題その他の重要な事項について調査審議すること。

3 委員会は、委員20人以内で組織し、委員は、次に掲げる者のうちから知事が任命する。

- (1) 消費者
- (2) 食品関連事業者
- (3) 学識経験者
- (4) 前3号に掲げる者のほか、知事が必要と認める者

4 委員の任期は、2年とし、再任を妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

5 委員長は、第3項第3号に規定する学識経験者のうちから定める。

6 副委員長は、委員の互選により定める。

7 前各項に定めるもののほか、委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、知事が別に定める。

## 第4章 雑則

(委任)

第26条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成27年4月1日（以下「施行日」という。）から施行する。ただし、第14条の規定（食品表示法に係る部分に限る。）は、施行日又は同法の施行の日のいずれか遅い日から施行する。

(人と環境にやさしい長崎県農林漁業推進条例の廃止)

2 人と環境にやさしい長崎県農林漁業推進条例（平成15年長崎県条例第70号）は、廃止する。

(経過措置)

3 この条例の施行日前に前項の条例（以下「旧条例」という。）の規定によってした立入検査、出荷停止等の勧告、公表その他の行為であって、旧条例に相当の規定があるものは、この条例の相当の規定によってしたものとみなす。

# 長崎県食品の安全・安心推進会議設置要綱

## （目的）

第1条 長崎県食品の安全・安心条例（以下「条例」という。）に基づき、食品の安全・安心確保対策を推進するため、長崎県食品の安全・安心推進会議（以下「推進会議」という。）を設置する。

## （所掌事務）

第2条 推進会議は、次に掲げる事項について所掌する。

- （1） 条例に基づく施策の推進に関すること。
- （2） 食品安全・安心施策の進行管理に関すること。
- （3） 食品に係る危機管理に関すること。
- （4） 食品の安全・安心確保に係る関係部局相互の協力に関すること。
- （5） 食品の安全・安心確保に係る情報の収集・提供のあり方に関すること。
- （6） その他食品の安全・安心確保に関して必要なこと。

## （構成等）

第3条 推進会議は、別表1に掲げる委員により構成する。

- 2 推進会議に会長を置き、県民生活環境部長を充てる。
- 3 会長は、推進会議を代表し、推進会議を総括する。

## （会議）

第4条 推進会議は、会長が招集し主宰する。

- 2 会長は、必要に応じて委員以外の者に出席を求め、意見を聞くことができる。

## （地方推進会議）

第5条 県内の地域ごとに、長崎県食品の安全・安心地方推進会議（以下「地方推進会議」という。）を設置するものとする。

- 2 地方推進会議に地方推進会議会長を置き、各振興局長を充てる。
- 3 地方推進会議会長は、地方推進会議を代表し、地方推進会議を総括する。
- 4 第6条に規定する幹事会は、長崎地区食品安全・安心地方推進会議を兼ねるものとする。

## （幹事会）

第6条 推進会議に付議すべき議案の調整及び会長から命ぜられた案件の処理を行うため、幹事会を置くほか、幹事会に付議する事案について調査・検討するため、ワーキンググループを置く。

- 2 幹事会は、別表2に掲げる幹事により構成する。
- 3 幹事会に代表幹事を置き、食品安全・消費生活課長を充てる。
- 4 幹事会は、代表幹事が必要に応じ招集し、主宰する。
- 5 代表幹事は、必要に応じて幹事以外の者に出席を求め、意見を聞くことができる。
- 6 ワーキンググループの構成員は幹事を補佐する者とする。ただし、必要に応じてそれ以外の者に出席を求め、意見を聞くことができる。

## （専門部会）

第7条 幹事会に、緊急食品事故等の特定事案の調査、検討を行うための専門部会を設置することができる。

- 2 専門部会に部会長を置き、部会長には代表幹事が指名する者を充てる。
- 3 専門部会は、部会長が招集し、主宰する。
- 4 部会長は、必要に応じて委員以外の者に出席を求め、意見を聞くことができる。

## （事務局）

第8条 推進会議、幹事会及び専門部会の庶務は、食品安全・消費生活課に置き、その事務を行う。

## （その他）

第9条 この要綱に定めるもののほか、推進会議及び専門部会の運営に関して必要な事項は、会長が別に定める。

## 附 則

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附 則  
この要綱は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

別表 1 長崎県食品安全・安心推進会議の構成員

	構 成 員
会 長	県民生活環境部長
委 員	文化観光国際部長
	福祉保健部長
	水産部長
	農林部長
	教育長

別表 2 幹事会の構成員

	部 局	構 成 員
代表幹事	県民生活環境部	食品安全・消費生活課 課 長
幹 事	文化観光国際部	物産ブランド推進課 課 長
	県民生活環境部	県民生活環境課 課 長
		生活衛生課 課 長
	福祉保健部	福祉保健課 課 長
		医療政策課 課 長
		薬務行政室 室 長
		国保・健康増進課 課 長
	水産部	漁政課 課 長
		水産加工流通課 課 長
	農林部	農政課 課 長
		農山村対策室 室 長
		農業経営課 課 長
		農産園芸課 課 長
		農産加工流通課 課 長
		畜産課 課 長
		林政課 課 長
教育庁	体育保健課 課 長	
長崎市保健所	生活衛生課 課 長	

## データ集

### 食の安全に関する県民へのアンケート結果

Q 食の安全について、どのように感じていますか。

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
安心している	9.9%	12.1%	10.9%	10.1%
概ね安心している	50.6%	47.6%	52.7%	52.7%
時々不安を感じる	7.5%	6.1%	17.5%	17.7%
不安を感じる	2.5%	2.9%	5.3%	4.7%
どちらとも言えない	29.5%	31.3%	13.6%	14.8%

H28～31年度の県民意識アンケート調査より

Q 食の安全について、どのようなことに不安を感じますか（複数選択可）。

回答	回答数	割合
残留農薬	215	68.7%
食品添加物	212	67.7%
輸入食品	182	58.1%
食中毒	150	47.9%
環境からの汚染化学物質(ダイオキシン、水銀、カドミウムなど)	141	45.0%
遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品	122	39.0%
放射性物質	100	31.9%
食物アレルギー	81	25.9%
食品表示	48	15.3%
健康食品	26	8.3%
特に不安に感じることはない	12	3.8%
その他	2	0.6%
計	1,291	—

令和2年度県政アンケート調査より 回答者 313人

表1 食中毒の発生状況と主な原因物質(全国)  
(厚生労働省食中毒統計資料より抜粋)

年	総数		サルモネラ属菌		腸炎ヒゲリ		7つの球菌		腸管出血性大腸菌(VTEC)		カンピロバクター(ジエンコウ)		ウェルシュ菌		ノロウイルス <sup>※2</sup>		アミニキス <sup>※3</sup>		動物性自然毒(ふぐなど)		植物性自然毒(きのこなど)	
	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者	患者数	死者
H8	46,327	15	1,217	350	292	568	44	698	179	8	1,557	65	2,144	27	—	—	—	—	47	3	181	1
H9	39,989	8	1,960	521	568	611	51	1,438	176	—	257	23	2,144	23	—	—	—	—	32	—	56	—
H10	3,010	—	757	350	839	611	85	5,407	16	—	2,648	553	2,378	39	—	—	—	—	94	6	211	—
H11	2,697	—	825	360	667	1,924	67	1,833	3	—	2,114	3,387	5,213	116	—	—	—	—	63	4	461	1
H12	2,247	—	518	360	422	1,924	87	14,722	1	—	1,784	469	1,517	22	—	—	—	—	67	2	310	1
H13	25,732	4	4,912	360	308	1,039	92	3,065	24	—	1,880	428	1,852	22	—	—	—	—	75	—	373	1
H14	27,629	18	5,833	465	229	2,714	72	1,221	13	—	1,880	447	1,656	37	—	—	—	—	76	3	251	1
H15	1,585	—	350	350	108	2,714	59	1,221	9	—	2,152	3847	3,847	34	—	—	—	—	72	6	300	1
H16	1,666	—	225	225	205	1,342	55	1,438	18	—	2,642	558	2,824	28	—	—	—	—	79	3	229	2
H17	1,545	—	144	144	113	2,773	63	1,298	70	—	2,435	645	1,283	27	—	—	—	—	79	2	354	1
H18	1,491	—	124	124	71	1,948	61	1,948	105	—	3,439	416	2,643	35	—	—	—	—	75	2	210	4
H19	1,289	—	126	126	42	1,236	70	1,236	179	—	2,297	416	1,545	1	—	—	—	—	65	1	446	3
H20	1,369	—	99	99	17	1,181	58	1,181	928	—	2,396	416	2,772	27	—	—	—	—	39	3	266	4
H21	1,048	—	67	67	14	1,424	41	1,424	115	—	3,071	509	2,088	34	—	—	—	—	89	3	266	4
H22	1,254	—	73	73	36	280	33	690	181	—	2,206	345	1,566	20	—	—	—	—	104	3	283	—
H23	1,062	—	67	67	9	579	37	836	358	—	2,092	361	1,566	24	—	—	—	—	95	—	195	—
H24	1,100	—	40	40	9	792	44	792	714	—	2,341	336	1,151	24	—	—	—	—	53	—	337	—
H25	931	—	34	34	9	124	29	854	392	—	1,834	227	1,597	19	—	—	—	—	32	1	139	—
H26	976	—	35	35	6	164	26	654	105	—	1,551	306	854	25	—	—	—	—	88	1	218	2
H27	1,202	—	24	24	3	47	33	1,277	766	—	1,893	318	2,373	21	—	—	—	—	79	—	235	1
H28	1,139	—	31	31	12	224	36	619	156	—	2,089	339	551	31	—	—	—	—	127	—	58	—
H29	1,014	—	35	35	7	240	22	698	252	—	3,272	320	1,411	27	—	—	—	—	133	2	178	2
H30	1,330	—	18	18	22	97	26	336	168	—	2,315	319	1,220	32	—	—	—	—	89	—	152	1
R1	1,061	—	21	21	—	222	23	405	456	—	1,995	286	2,319	22	—	—	—	—	328	—	53	—
	13,018	3	476	476	—	393	23	393	165	—	1,937	166	1,166	38	—	—	—	—	336	—	134	2
	652,877	151	104,072	19	54,080	1	36,609	1	25,726	48	51,797	0	44,609	1	224,416	0	1,046	0	1,522	44	5,826	33

※1 H9までの南原大腸菌での分類をH10から「腸管出血性大腸菌」と「その他の南原大腸菌」に区別。  
 ※2 H9、5.31食中毒の原因物質に指定され、統計はH10から、H15.8にそれまでの「小型球形ウイルス」から「ノロウイルス」に名称変更。H15の統計まで「小型球形ウイルス」として集計。  
 ※3 アミニキスの集計はH25から開始。

## 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画

---

編集・発行 長崎県 食品安全・消費生活課  
〒850-8570 長崎市尾上町3-1  
電話 095-895-2366  
FAX 095-824-4780  
E-mail s16070@pref.nagasaki.lg.jp  
【長崎県食品の安全・安心と食育のホームページ】  
<https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>

---



