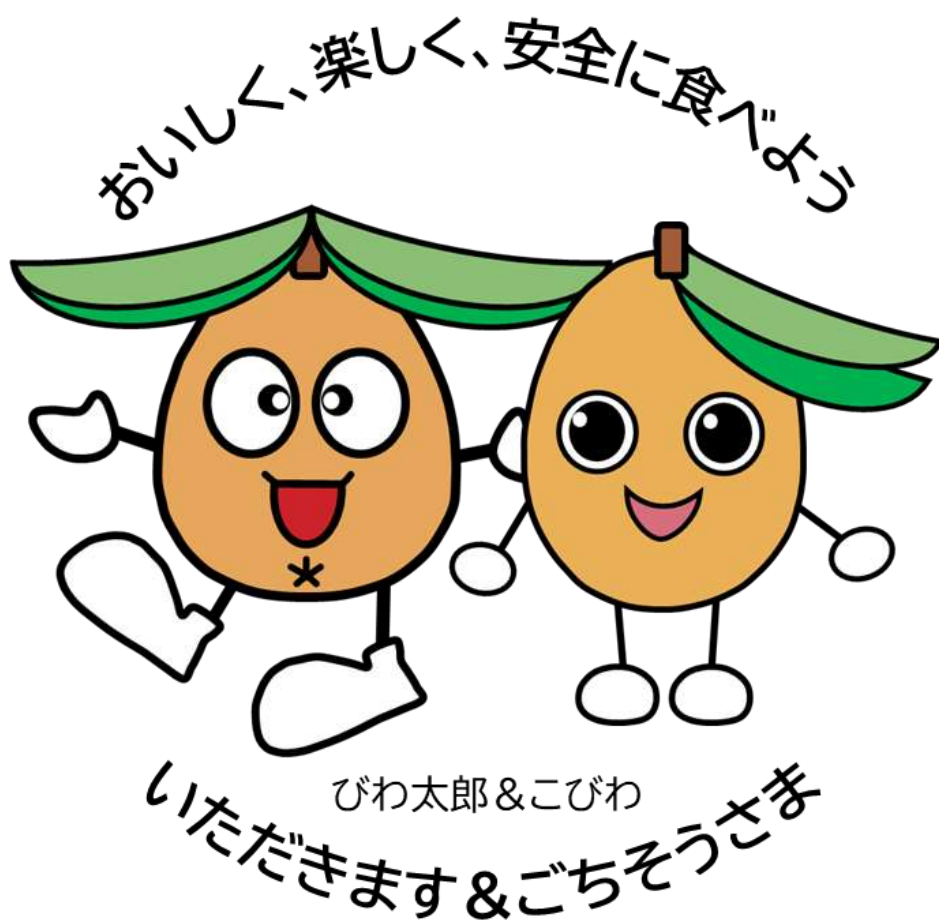


第3次長崎県食品の安全・安心推進計画

【素案】

令和8年度～令和12年度



目次

第1章 計画の基本的な考え方

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.....	2
第4節 基本理念	2
第5節 責務および役割.....	2
第6節 計画の推進体制と進行管理	3

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.....	6
(1)食品を取り巻く主な出来事.....	6
(2)本県における食中毒発生状況.....	8
第2節 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画における施策の取組状況	9
第3節 本計画の施策の方向性.....	11

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.....	13
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	13
(2)水産物の安全性の確保	14
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)監視指導體制の強化(製造・加工・調理・流通・販売段階)	16
(2)食肉検査体制の強化(製造・加工段階)	18
(3)HACCP に沿った衛生管理の取組.....	19
(4)輸入食品の安全対策の取組(流通・販売段階).....	21
(5)食品表示に係る指導及び監視体制の強化(流通・販売段階)	22
(6)食品衛生に関する注意喚起(消費段階)	25
第2節 食品に関する理解促進と信頼の確保	26
1. 正確な情報の公開.....	26

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.....	27
3. 自主回収情報の適切な提供.....	28
4. 食育・地産地消との連携.....	29
第3節 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化	31
1. 食品の安全確保体制の充実	31
(1)食品の安全管理に関する調査・研究の推進.....	31
(2)試験検査体制の充実.....	31
(3)危機管理体制の整備・強化.....	31
2. 関係機関の連携強化	34
(1)地域で活動する組織や団体との連携強化.....	34
(2)行政間の連携	34

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	36
第2節 県産食品産業の振興と発展	38

参考資料等

各種解説

用語解説 ※今回掲載なし（最終案にて掲載予定）

長崎県食品の安全・安心条例

長崎県食品の安全・安心推進会議設置要綱

長崎県食品安全・安心委員会 名簿

データ集 ※今回掲載なし（最終案にて掲載予定）

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 度の改定を経るとともに、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、この条例に基づき、平成 28 年度から令和 2 年度までの 5 か年計画として「長崎県食品の安全・安心推進計画」、次に令和 3 年度から令和 7 年度までの 5 か年計画として「第 2 次長崎県食品の安全・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。

改正食品衛生法の完全施行に伴い、食品関連事業者が国際基準の衛生管理手法である HACCP（ハサップ）に取り組むことが義務付けられました。一方、健康食品による健康被害が全国的に報道されたことにより、国等がその原因究明に向けて調査を実施し、食品表示基準等が改正されることになるなど、食品安全行政を取り巻く状況は変化しています。

現行の計画である「第 2 次長崎県食品の安全・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 8 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

本計画は、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。

（条例第 8 条）（抜粋）

- 1 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工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、食品の安全性の確保等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

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」や食育、地産地消を含むその他の関係計画（第 5 次長崎県食育推進計画、第 4 期ながさき農林業農山村活性化計画、長崎県水産業振興基本計画等）と調和を図りながら実施するものとします。

また本計画は、「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に資するものです。

1 <<食育・地産地消と食品安全>>

2 食育の取組を誰にでもわかりやすく発信するため、農林水産省が
3 12のピクトグラムとしてまとめています。その取組の一つである、
4 「6 手を洗おう」では、「食品の安全性等についての基礎的な知識を
5 持ち、自ら判断し、行動する力を養いましょう」と定義されています。
6 また、地産地消についても「9 産地を応援しよう」で定義されています。
7 食育と食品安全は、連携して推進して行くものとされています。



10 <<本計画とSDGs>>

11 SDGsとは、平成27年9月の国連サミットで採択された、持続可能でよりよい世界を実現するた
12 めの国際目標です。

13 本計画に基づく各種施策の実施にあたり、下記のSDGsの理念を取り入れ、食品の安全性をめぐる
14 広範な課題解決に統合的に取り組み、SDGsの達成に貢献していくこととしています。



20 第3節 計画の期間

21 計画の期間は、令和8年度（2026年度）から令和12年度（2030年度）までの5年間とします。

22 ただし、社会情勢の変化等に伴い検討が必要な場合には、委員会の意見等も踏まえながら計画の
23 見直しを行うことがあります。

25 第4節 基本理念

26 本計画は、以下の条例第3条に掲げる基本理念にしたがって推進するものとします。

- 27 （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
28 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。
- 29 （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
30 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。
- 31 （3）食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者ならびに県民が、それぞれの責務および
32 役割を認識し、互いに理解しあい、連携しながら行われること。

34 第5節 責務および役割

35 1. 県の責務

36 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。

37 食品の安全性の確保は、県民等の健康の保護が最も重要であること、食品関連産業の振興及び
38 県民生活の豊かさの向上にもつながることを認識した上で施策を推進します。

1 食品の安全性が確保されているかどうかの判断は、科学根拠に基づき行います。食品を摂取す
2 る消費者の視点に立って、食品に対する県民等の信頼確保のための施策を推進します。

3 4 2. 食品関連事業者の責務

5 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
6 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
7 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
8 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。

9 10 3. 県民の役割

11 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
12 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かか
13 わるよう努めることとします。

14 15 第6節 計画の推進体制と進行管理

16 県は、本計画を推進するため、以下の通り、進行管理を行います。

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

19 (2) 食品の安全・安心確保施策等を円滑に推進し、かつ、県民の意見を施策に反映させるため、
20 条例第 25 条により、消費者団体、農業団体、漁業団体、食品営業者団体、食品製造事業者、
21 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
22 設置し、計画の進捗状況を報告するとともに意見等を求めます。

23 (3) 本計画に掲げる数値目標等に基づき進行管理を行い、本計画の進捗状況や実施結果等につ
24 いて、実施状況を公表します。

25 (条例第 25 条) (抜粋)

26 1 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
27 せるため、長崎県食品安全・安心委員会を置く。

28 2 委員会は、次に掲げる事務を行うものとする。

29 (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。

30 (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
31 について調査審議すること。

32 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。

33 (1) 消費者

34 (2) 食品関連事業者

35 (3) 学識経験者

36 (4) 前 3 号に掲げる者のほか、知事が必要と認める者

37
38
39 なお、本計画を推進するにあたっては、各年度の事業の進捗や課題を調査・検証し、その結果を

- 1 次年度以降の施策の実施、あるいは必要に応じた見直しにつなげていくことで、より実効性のある
- 2 ものとするべく、PDCA（計画・実施・評価・改善）サイクルを回していきます。

長崎県における食品の安全・安心確保の推進体制

食品の安全・安心確保

食品の生産から消費までの総合的な安全・安心確保に関する施策を全庁的に推進

長崎県食品の安全・安心条例に基づく推進計画の策定と実施

長崎県食品安全・安心委員会

◎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、学識関係者及び一般公募者

【委員会の役割】

- ① 条例に基づく推進計画の策定や変更に関する諮問についての意見答申
- ② 推進計画の実施状況についての報告に対する意見、要望
- ③ その他食品の安全・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の調査審議

意見・要望
助言



意見等聴取

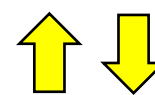
長崎県食品の安全・安心推進会議

- ◎会長：県民生活環境部長
- ◎構成：関係部長及び教育長

【検討事項】

- 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

報告
議案の調整
案件の処理



検討指示

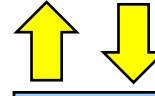
長崎県食品の安全・安心推進会議幹事会

- ◎代表幹事：食品安全・消費生活課長
- ◎構成：関係各課(室)長

【検討事項】

- ① 推進会議に付議すべき議案の調整
- ② 会長から命ぜられた案件の処理

調査・検討
報告



検討指示

専門部会

- ◎各関係所属員から構成

【検討事項】

緊急食品事故等の特定事案の調査、検討

関係機関
(食品衛生協会、食生活改善推進協議会、薬剤師会 等)

連携



長崎県食品安全・安心委員会

1 第2章 食品の安全・安心にかかる現状と課題

2 第1節 食を取り巻く現状

3 (1)食品を取り巻く主な出来事

4 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画の期間中（令和3年度～令和7年度）は、新型コロナウ
5 イルス感染拡大の影響を受け、全国並びに本県でも、日常生活において行動制限が実施され、飲食
6 店が休業を余儀なくされました。一方で、飲食店によるテイクアウトやデリバリーによる食品の提
7 供が広く行われるようになり、その後、新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ移行し、アフタ
8 ーコロナの新しい生活様式として定着しました。

9 このように、コロナ禍という大きな出来事を通じて、食品の提供形態が急激に変化しました。同
10 時に、改正食品衛生法の完全施行に伴い、原則としてすべての食品関連事業者に対し、HACCP
11 に沿った衛生管理を行うことが義務とされました。変化する食の現状の中で、衛生管理を確実に
12 行い、食品の安全性を守ることが必要となっています。

13

14 本県においても、世界情勢の不安定さに伴い、農林水産業の生産資材価格が高騰し、気温上昇な
15 どの環境変化による農林水産物への影響が発生しています。特に令和5から6年度には大規模な赤
16 潮発生により魚類養殖において本県過去最大規模の被害が発生しました。農林水産物への影響を抑
17 えるための対応が急務となっています。

18 また、令和4年度には長崎県内で高病原性鳥インフルエンザの発生が初めて確認され、まん延防
19 止と風評被害防止に向けて長崎県鳥インフルエンザ総合対策本部会議を立ち上げ、関係機関と連携
20 しながら全庁的に対応を行いました。令和5年度には平成30年の国内再発生後、九州（沖縄を除
21 く）内で初めて豚熱の発生が確認されました。これらに対応するためにまずは発生予防を徹底し、
22 県内で発生した際には迅速な対応が求められます。

23

24 誰もがSNSを日常的に利用できる環境になったことで、消費者が情報を入手する手段が多様化
25 しました。科学的根拠のない不安だけを煽るような食に関する情報が氾濫し、消費者が混乱する事
26 態になっています。消費者自身が、信頼できる情報を適切に取捨選択する力が求められていると言
27 えます。

28

1
2

表1 食品を取り巻く近年の主な出来事

年	出来事等	法改正等
令和2年	・給食による大規模集団食中毒の発生 ・新型コロナウイルス感染症が世界的大流行	
令和3年		・改正食品衛生法施行 HACCPに沿った衛生管理の義務化 新営業許可制度・営業届出制度 食品リコール情報届出の義務化 ・アサリ、しいたけの産地表示見直し
令和4年	・アサリの産地偽装問題 ・ユッケを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157食中毒による死者の発生 ・鳥インフルエンザの大流行、長崎県の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザが初めて発生	・食品添加物不使用表示に関するガイドラインの制定
令和5年	・新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ移行 ・駅弁による大規模食中毒の発生 ・九州で豚熱の発生 ・赤潮による県内過去最大規模の魚類養殖被害	・食品のアレルゲン表示のクルミを義務化 ・遺伝子組み換え表示の厳格化
令和6年	・紅麹を含む健康食品による健康被害の報告 ・湧水、流しそうめんを原因食品とするノロウイルスによる集団食中毒が発生 ・赤潮による前年を上回る大規模な魚類養殖被害	・食品のアレルゲン表示にマカダミアナッツを追加、マツタケを削除
令和7年		・食品のアレルゲン表示のカシューナッツを義務化、アレルゲン表示にピスタチオを追加 (※令和7年度中に食品表示基準改正の方針と消費者庁が公表)

3
4
5

(2)本県における食中毒発生状況

令和2年や令和3年は新型コロナウイルス感染拡大に伴い、飲食店の利用者が減少したことなどの影響により、食中毒発生件数は減少しましたが、それ以降は依然として全国的に食中毒の発生件数は年間約1,000件で推移しています。本県では人口比率で見ると発生件数は少ないものの、全国と同様におおむね横ばい傾向が続いており、引き続き食品の安全性を確保する取組みが必要とされています。

全国および本県における食中毒発生件数の推移

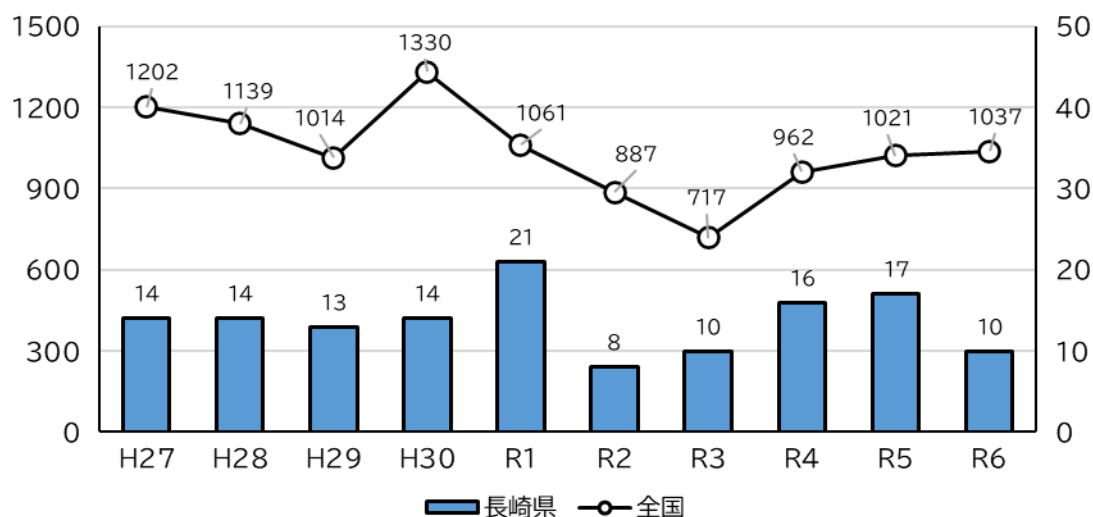


図1 全国ならびに長崎県における食中毒発生件数の推移（厚生労働省食中毒統計資料より）

本県で発生した食中毒の病因物質は、寄生虫（アニサキス）、ノロウイルス、カンピロバクターが多く、これらは全国的な傾向とも一致しています。一方、全国では植物性自然毒による発生が多いですが、本県ではフグ毒等の動物性自然毒による発生が見られることが特徴的です。病因物質の特性に合わせ、県内の食中毒予防に向けた監視・指導・啓発を継続的に実施していく必要があります。

病因物質別発生件数

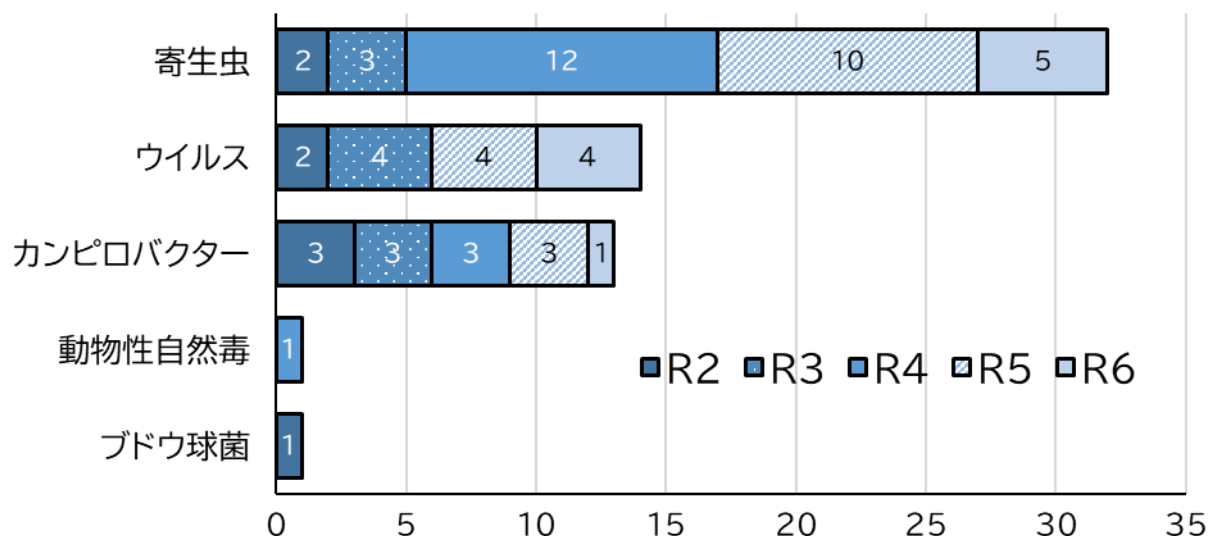


図2 本県で発生した食中毒の病因物質別発生件数

第2節 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画における施策の取組状況

第2次長崎県食品の安全・安心推進計画では、全15項目の目標値を掲げ、施策を推進しました。令和6年度時点における達成状況としては、令和6年度に目標を設定していた14項目のうち、10項目が目標達成し、達成率は71.4%となりました。最終年度（令和7年度）のみに目標を設定した1項目は令和6年度に目標を達成しました。

施策を推進するにあたり、「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」という目的（条例第1条）の達成に資するものになっているかを確認するため、第2次長崎県食品の安全・安心推進計画では目標の一つとして「県内で購入する食品に安心している県民の割合」を設定しました。各種施策に取り組んだ結果、令和6年度においては目標を達成したところです。

数値目標達成率(%)

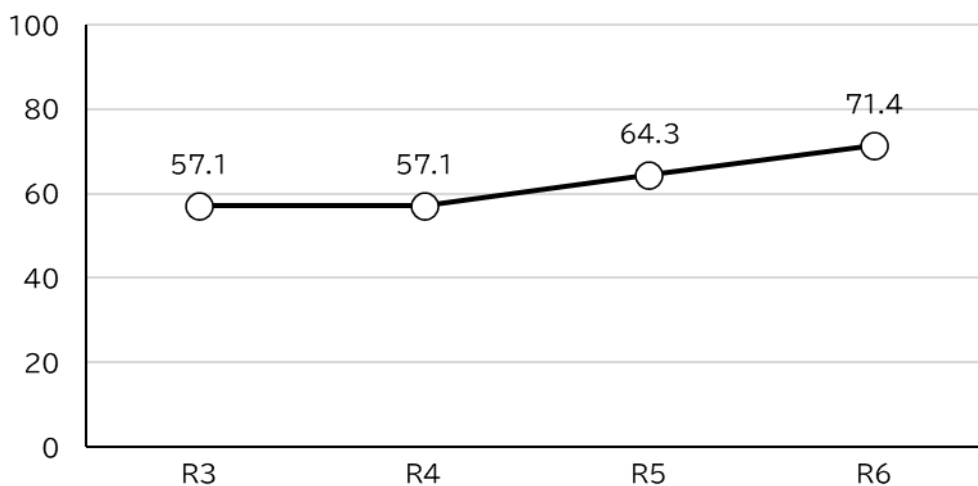


図3 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画 数値目標達成率(%)

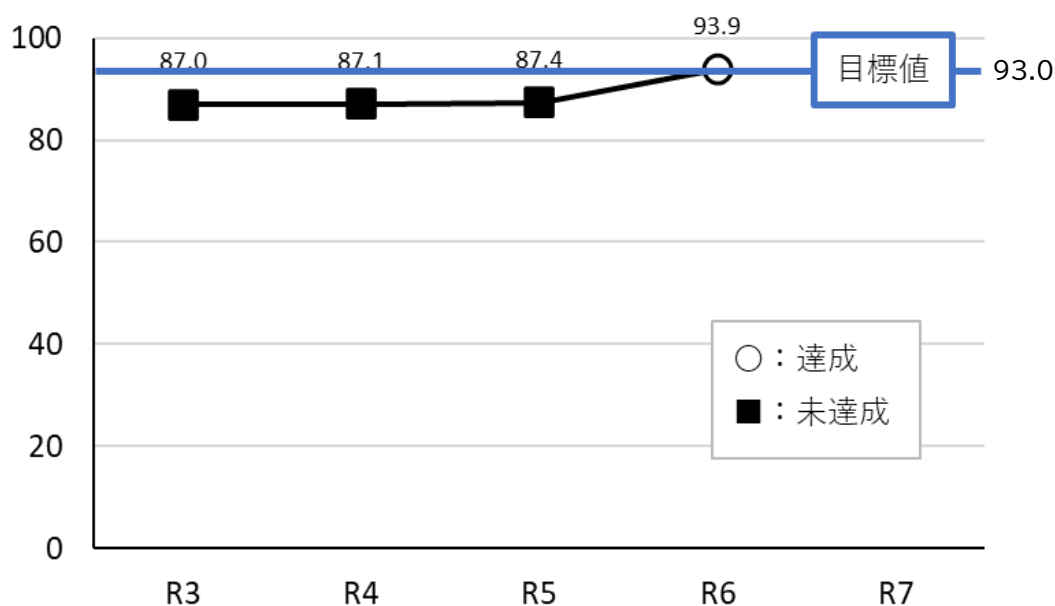


図4 県内で購入する食品に安心している県民の割合(%)

第2次長崎県食品の安全・安心推進計画 数値目標実績一覧(令和6年度時点)

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		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	目標値	20	20	20	20	20
	実績値	14	6	10	19	—

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		R3	R4	R5	R6	R7
食品営業施設の監視件数	目標値	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500
	実績値	11,203	10,376	12,678	15,266	—
食品検査件数	目標値	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
	実績値	1,651	1,705	1,977	2,065	—
食品検査における成分規格適合率(%)	目標値	97	97	97	97	97
	実績値	97	97	97	98	—
食品営業者に対する講習会の受講者数	目標値	5,100	5,100	5,100	5,100	5,100
	実績値	4,619	5,775	5,582	6,101	—
食材検査結果の報告対象(市町・県立学校給食施設数)	目標値	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
	実績値	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	目標値	280	280	280	280	280
	実績値	291	296	290	284	—
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	目標値	20	20	20	20	20
	実績値	20	20	20	15	—

第2節 より高い安全性を目指した取組の促進

目標項目		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)	目標値	—	—	—	—	2
	実績値	1	1	1	1	2

第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保

目標項目		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(%)	目標値	93.0	93.0	93.0	93.0	93.0
	実績値	87	87.1	87.4	93.9	—
食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	目標値	20	20	20	20	20
	実績値	20	24	22	24	—
食品の安全性に関する意見交換会等への出席者数	目標値	950	950	950	950	950
	実績値	975	838	1,034	1,104	—
「びわ太郎食育通信」の発行回数(回/年)	目標値	4	4	4	4	4
	実績値	4	4	4	12	—
学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」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)	目標値	71.0	71.0	71.0	71.0	71.0
	実績値	74.6	75.5	76.1	74.4	—

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		R3	R4	R5	R6	R7
有機栽培・特別栽培に取り組む面積(ha:累計)	目標値	1,860	1,920	1,980	2,040	2,100
	実績値	1,801	1,809	1,838	1,945	—

1 第3節 本計画の施策の方向性

2 第2次長崎県食品の安全・安心推進計画までの成果及び課題、ならびに食を取り巻く現状を踏ま
3 えつつ、安全かつ安心な食品の生産及び供給の確保により、県民の豊かな暮らしを実現するため、
4 以下の5つの方向性を柱として施策を展開します。

6 I 生産から消費までの安全性の確保

7 生産段階

8 農畜産物の生産現場において、農薬や動物用医薬品の適正使用について、生産者に対して啓発・指導
9 を継続していきます。

10 近年、高病原性鳥インフルエンザの県内での発生、豚熱の九州内での発生がみられることから、家畜伝
11 染病の発生を予防するため、農場の飼養衛生管理基準などの遵守を徹底する必要があります。

12 令和6年度までに、高度衛生型荷さばき施設が2か所の魚市場で完成しました。これらの施設を活用し
13 ながら、水産物の生産現場における高度な衛生管理体制を構築していきます。

14 製造・加工・調理・流通・販売段階

15 食品製造・加工・調理・流通・販売段階においては、毎年度監視指導計画に基づいた監視・指導を行うと
16 ともに、食品検査により不良食品を排除し流通食品の安全確保が必要です。HACCPに沿った衛生管理
17 が義務化されたことにより、その指導・助言を行います。また、消費者が安全でかつ正しく商品を選択でき
18 るよう、適正表示の啓発・指導を行う必要があります。

19 消費段階

20 食中毒を防ぐためには、消費者である県民が食品衛生に関する正しい知識を持つことが大切です。
21 様々な手法を使いながら消費者に対する知識の普及や注意喚起を行っていきます。

23 II 食品に関する理解促進と信頼の確保

24 消費段階

25 生産現場から食卓まで、食品の安全性の確保を行います。それは食品のリスクを許容できる程度に
26 低い状態にすることです。食品に関する理解を促進し、安心するためには、この食品のリスクについて、県
27 民、食品関連事業者及び行政が安全性についての情報を共有し、共通理解を図っていくリスクコミュニケ
28 ーションが重要とされています。県民の不安を和らげ、食品に対する信頼確保に努めるため、正確な情報
29 の提供やリスクコミュニケーションを推進していく必要があります。

31 III 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

32 食品の安全確保体制の充実のため、本県の試験研究機関や関係機関、他の行政機関と連携を強化し
33 ていきます。食中毒等の食品に起因する危機が発生した場合には、迅速で的確な被害拡大防止の措置と
34 再発防止の徹底を図る必要があります。また、本県での大規模な災害や特定家畜伝染病の発生など緊急
35 時には、社会的な混乱や風評被害を防止します。

37 IV 環境の保全への配慮

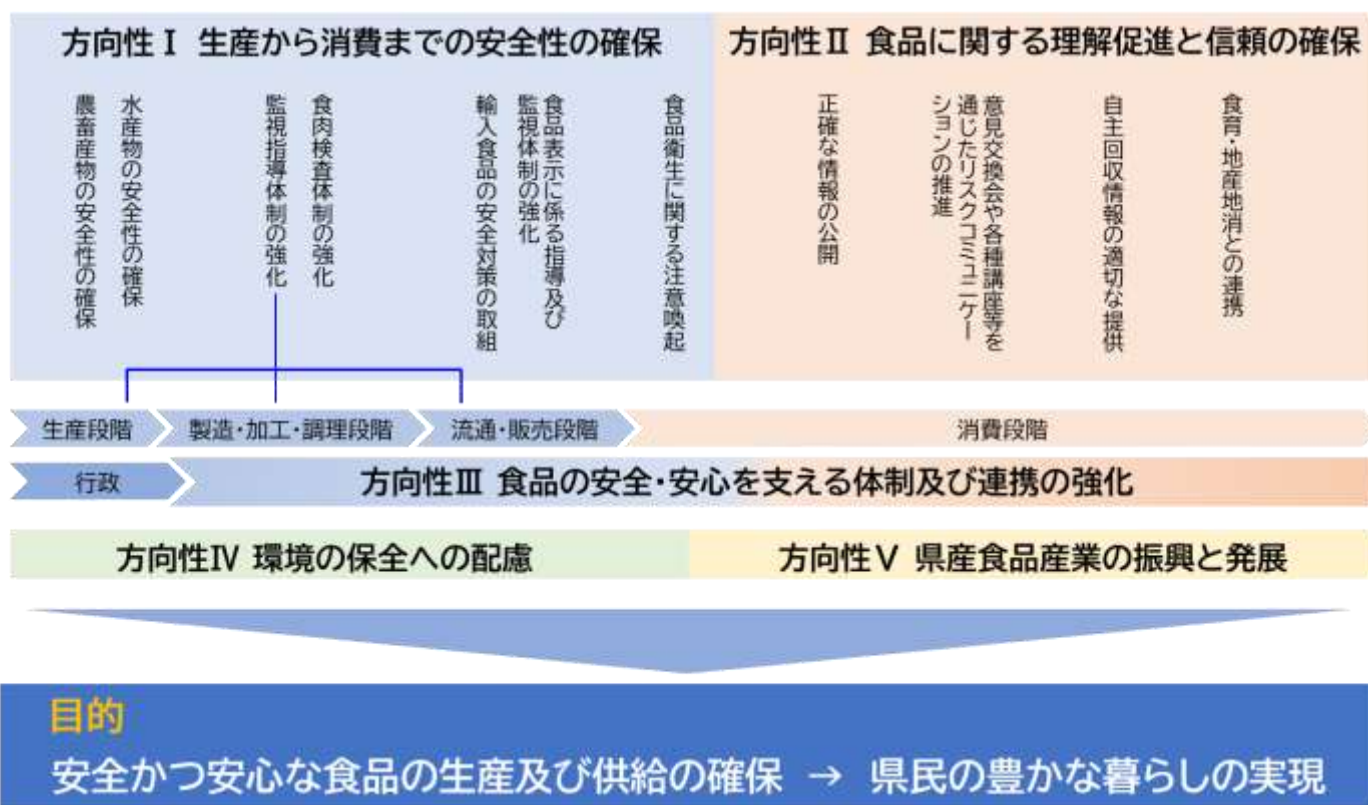
38 農林水産省によりみどりの食料システム戦略が令和3年度に策定され、持続可能な食料システムの構
39 築に向け、環境負荷軽減のイノベーションを推進することが示されました。本県においても、持続可能な農

林水産業の実現に向けて、環境の保全へ配慮した施策を推進します。

V 県産食品産業の振興と発展

安全かつ安心な県産食品を生産・供給することは、県産食品産業の振興のためには必須の取組です。安全性を確保した県産農林水産物等、県産品を国内外へアピールしていくことにより、県産食品産業の振興と発展につなげ、県民の豊かな暮らしの実現を目指します。

これら5つの方向性のうち、Ⅰ～Ⅲにおいては、生産から消費までのフードチェーンと、それを支える行政の基盤に応じた安全かつ安心な食品の生産及び供給の確保のための施策を展開します。これら施策を踏まえ、県民の豊かな暮らしの実現に向け、ⅣならびにⅤの方向性に基づいた施策を展開します。



「誰かと食べるっておいしいね！楽しいね！」作品募集
優秀賞作品

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*の適正使用に関する指導、情報提供を行います。

また、米トレーサビリティ*法等法令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*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。 (農業イノベーション推進室)

●県のホームページにより、農薬の適正使用や病虫害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。 (農業イノベーション推進室)

〔農業生産工程管理(GAP)の取組の推進〕

●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。 (農業イノベーション推進室)

〔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)

〔飼養衛生管理基準遵守の徹底や動物用医薬品等の適正使用〕

●家畜伝染病予防法に基づき、飼養衛生管理基準が遵守されているか調査等を行います。(畜産課)

●高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)のモニタリング調査を実施します。(畜産課)

●動物用医薬品が適正に販売されるよう販売者へ指導を行います。(畜産課)

〔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

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R8	R9	R10	R11	R12
飼養衛生管理基準に基づく立入検査の実施率(%/年)	100 (R6年度実績値)	100	100	100	100	100
HPAI モニタリング調査実施率(%/年)	100 (R6年度実績値)	100	100	100	100	100

(2)水産物の安全性の確保

食中毒予防の観点から、生産段階から水揚げ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*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・魚市場における衛生管理対策〕

- 陸揚げ時の処理水への清浄海水の使用等により、品質・衛生管理対策の強化を図ります。また、岸壁や浮桟橋等への防雨・防暑対策により、水産物の衛生管理対策に努めます。

(漁港漁場課、水産加工流通課)

〔高度な衛生管理体制の構築〕

- 長崎魚市場等において、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*等の普及等の取組を推進するとともに、陸揚げから出荷までの一体的な衛生管理体制を構築していきます。(水産加工流通課)

○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、流通する食品の検査により、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、DXを推進しつつ効率的かつ効果的な監視指導を実施し、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・助言〕

●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）

●飲食店利用者が衛生的な持ち帰りができるよう「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、事業者からの相談に応じて指導助言等の対応を行います。（生活衛生課）

〔学校給食施設における安全・安心確保〕

●学校給食に関する研修会を通じて、学校給食の衛生管理や食物アレルギー対応についての正しい知識の普及啓発に努め、教職員や学校給食関係者の資質の向上を図ります。（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）

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R8	R9	R10	R11	R12
監視指導計画に基づく監視指導実施率(%/年)	82.5 (R6年度実績値)	100	100	100	100	100
監視指導計画に基づく食品検査実施率(%/年)	103 (R6年度実績値)	100	100	100	100	100

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R8	R9	R10	R11	R12
食品検査における成分規格適合率(%)	98 (R6年度実績値)	97	97	97	97	97
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 (R6年度実績値)	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



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・食鳥肉衛生検査技術研修により、検査体制の整備と検査員の資質向上を図ります。

(生活衛生課)

と畜検査と処理工程の流れ



(3)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、県は食品衛生管理のための本県独自のツールである「ながさきHACCP*」を活用しながら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〕

●食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に適切に取り組めるよう「ながさきHACCP」も活用し、指導助言を行います。また、と畜場等でのHACCPに基づく衛生管理確認のため外部検証を実施します。（生活衛生課）

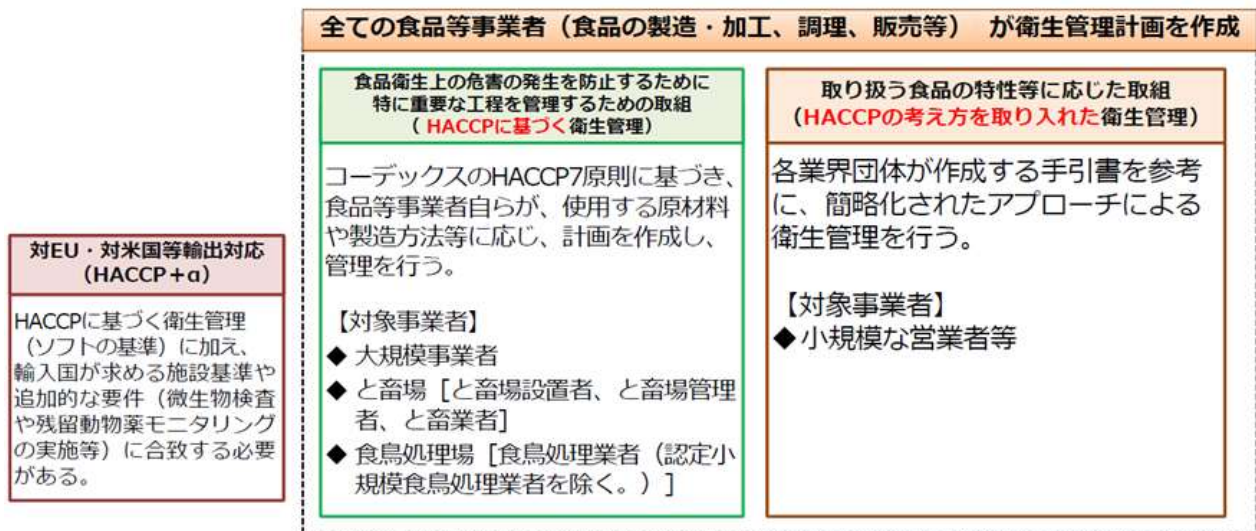
●各種研修会への派遣等を通じて、アメリカ合衆国向け輸出水産食品製造施設等の監視指導を実施する指名食品衛生監視員等の専門性の高い指導者の育成と食品衛生監視員の技術の向上を図ります。

（生活衛生課）



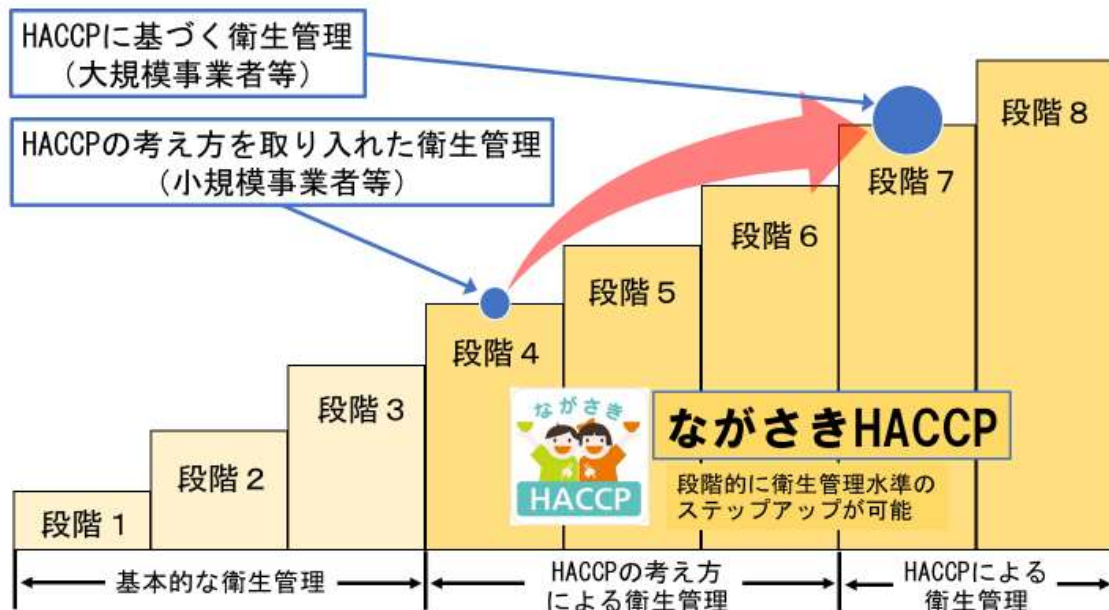
食品事業者への HACCP 指導助言

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像



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



(4)輸入食品の安全対策の取組(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食品検査を行い、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



(厚生労働省:「輸入食品監視業務 FAQ」から抜粋)

(5)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*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*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。

さらに、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、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*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*や計量法*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*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				
		R8	R9	R10	R11	R12
食品表示講習会の開催地区数	3 (R6 年度実績値)	8	8	8	8	8
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	15 (R6 年度実績値)	20	20	20	20	20

「食品 110 番とは」

県では、食品表示の適正化を図るため、偽装表示、不審な食品表示など、消費者のみならずまからの食品の表示に関する幅広い情報を受け付ける窓口として「食品110番」を設置しています。食品の表示について、疑問に思われることがあった場合は下記へご連絡下さい。

食品 110 番フリーダイヤル：0120-492574
(受付時間:9:00～17:45 土日、祝日、年末年始は除きます)



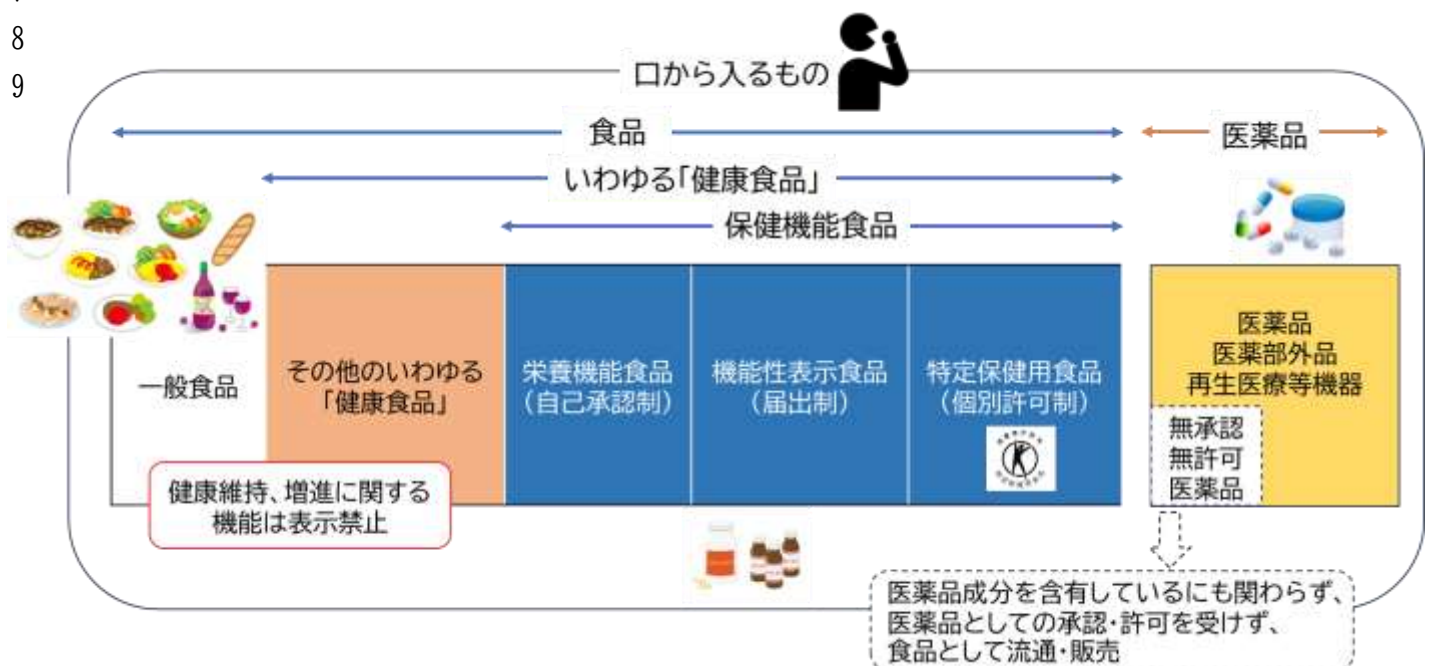
食品表示に関する主な法律

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	食品表示基準で規定されている事項を遵守するよう食品関連事業者を指導 [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
○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
○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
○健康増進法	国民の健康の保持・増進	栄養や健康に関する虚偽・誇大な表示の禁止
○医薬品医療機器等法 (薬機法)	保健衛生の向上	医薬品的な効能効果を標ぼうする食品の表示を禁止

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。

食品と医薬品の大きな分類



厚労省 HP:いわゆる「健康食品」のホームページの図を改変して作成

(6)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、家庭での食中毒も発生しており、特にふぐ処理者の認定を取らずに調理したことによる、動物性自然毒による食中毒も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)

●感染症に関する正しい知識の普及啓発や感染症発生の流行状況を長崎県感染症情報センターや県のホームページでわかりやすく迅速に情報発信します。

(地域保健推進課)



食中毒予防パンフレット

1 第2節 食品に関する理解促進と信頼の確保

2 1. 正確な情報の公開

3 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
4 費者の混乱を招いています。そのため、より多くの県民に対して食品の安全性に関する科学的根拠
5 に基づいた情報の発信を行っていく必要があります。特にSNS等の情報に日常的に触れている若
6 い世代へ効果的に情報を提供することが必要です。

7 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、
8 SNS等を通じた情報提供を行います。

9 施策の内容

10 [食品の安全・安心に関する情報提供]

- 12 ●「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キン
13 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
14 やすく提供します。 （食品安全・消費生活課）
- 15 ●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
16 迅速に提供します。 （生活衛生課）
- 17 ●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
18 活用して情報を発信します。 （薬務行政室）



長崎県食品安全・消費生活課 Instagram



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)

2. 意見交換会や各種講座等を通じたり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、食品づくりの体験や見学ができる事業の充実を図り、参加者に対し、リーフレット等を配布し、食品の安全・安心についてのわかりやすい広報に努めます。（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

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R8	R9	R10	R11	R12
県内で購入する食品を安全だと思ふ県民の割合(%)	90.3 (R7 年度実績値)	93	93	93	93	93
食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	21 (R2-R6 実績平均値)	20 以上	20 以上	20 以上	20 以上	20 以上

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R8	R9	R10	R11	R12
食品の安全性に関する意見交換会等の参加者の理解度	93.8 (R7 年度実績値)	95	95	95	95	95

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事案について、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*」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*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*」や「食に関する指導の手引き*」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*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、食品安全・消費生活課）



びわ太郎食育通信



食品安全・消費生活課 Instagram

〔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）
- 地域農業と消費者をつなぐ取組などにより、「地産地消*」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*」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*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				
		R8	R9	R10	R11	R12
「びわ太郎食育通信」の発行回数(回/年)	12 (R6年度実績値)	12	12	12	12	12
学校給食における「地場産物使用推進週間」*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)	74.4 (R6年度実績値)	74.0	74.0	74.0	74.0	74.0



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

1 第3節 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

2 1. 食品の安全確保体制の充実

3 (1)食品の安全管理に関する調査・研究の推進

4 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・
5 研究にも取り組んでいます。

7 施策の内容

8 [農林水産物に関する調査・研究の推進]

9 ●貝類の毒化による食中毒を防ぐため、原因プランクトンの現地調査や貝毒検査を行います。

10 (漁政課)

11 [食品衛生に関する調査・研究の推進]

12 ●本県で発生頻度の高いふぐ毒等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
13 更なる充実に寄与します。 (県民生活環境課)

14 [技術的支援]

15 ●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。

16 (県民生活環境課、農政課、漁政課、産業政策課)

18 (2)試験検査体制の充実

19 平成9年度から食品衛生法*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*）に
20 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。
21 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
22 な業務管理を行っています。

23 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
24 ります。

26 施策の内容

27 [試験検査体制の充実]

28 ●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*、外部精度管理
29 及び信頼性確保部門*による内部点検を定期的に実施します。 (生活衛生課)

30 ●検査機器の整備及び検査担当職員等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。
31 (生活衛生課)

33 (3)危機管理体制の整備・強化

34 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
35 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
36 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
37 保・充実に努めます。

県内で大規模災害や鳥インフルエンザ、豚熱など緊急事態が発生した場合には、災害対応や防疫措置等を迅速に行うとともに、食品の安全性についてわかりやすい情報提供を行い、社会的な混乱や風評被害を防止します。

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）等の患者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、関係機関等に、まん延防止対策等の適切な情報を提供して感染拡大の防止に取り組みます。（地域保健推進課）
- 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）

食中毒の原因となる主な細菌・ウイルス

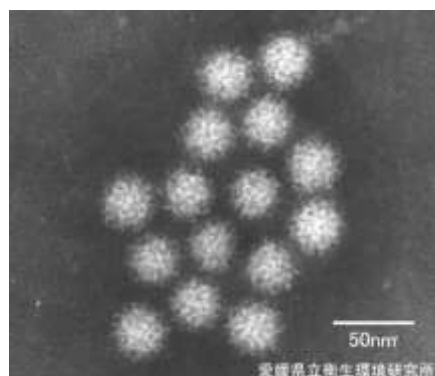


カンピロバクター



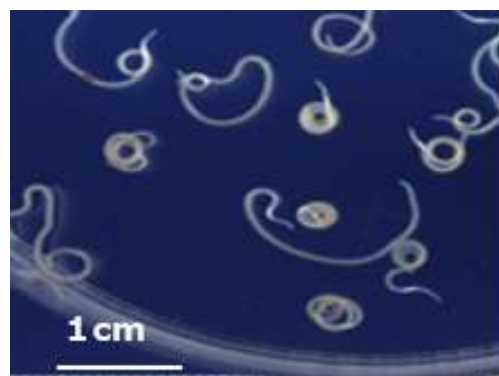
腸管出血性大腸菌 O157

出典:内閣府食品安全委員会



ノロウイルス

出典:愛媛県立衛生環境研究所



アニサキス

出典:厚生労働省

1 【緊急時の対応】

2 ●災害発生時には、避難所における食物アレルギーに配慮した食料の確保等に努めます。

3 (防災企画課、福祉保健課、医療政策課)

4 ●災害発生時にボランティア等の食事提供者に対し食品の衛生的な取扱いについての助言を行い、
5 避難所等における食中毒の発生を防止します。 (生活衛生課)

6 ●県内で特定家畜伝染病が発生した際には、迅速かつ的確な防疫措置を講じるとともに、風評被
7 害防止対策に努めます。 (畜産課、食品安全・消費生活課)

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、食品衛生法第3条に基づき、食品関係営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〕

●長崎県食育推進ネットワークを通じて、食の安全・安心を含む食育活動を連携して推進します。（食品安全・消費生活課）

●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。（再掲）（国保・健康増進課、食品安全・消費生活課）

〔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）



食生活改善推進員によるおやこの食育教室



県民からの相談に応じる薬剤師

(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等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*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に努めます。（生活衛生課、食品安全・消費生活課）

- 1 ●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
2 り、迅速かつ的確に対応します。 (生活衛生課)
- 3 ●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
4 民への情報提供、指導助言などに取り組みます。 (生活衛生課)
- 5 ●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*」をはじめ各種会議を通じて、
6 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)
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

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*）の取組を推進します。
（農業イノベーション推進室）

●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*・有機農産物*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。
（農業イノベーション推進室）

〔減化学肥料・減化学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、「漁場改善計画」*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				
		R8	R9	R10	R11	R12
ながさきグリーンファーマー認定数	274 (R6年度実績値)	850	990	1,130	1,270	1,400

環境保全型農業に関連する諸制度

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」、「オーガニック」の表示ができる国の認証制度です。

○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
○遺伝子組み換え技術の不使用 など
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。

○化学肥料を慣行栽培の1/2
○化学合成農薬(節減対象農薬)を慣行栽培の1/2

に抑える必要があり、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、環境にやさしい取組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。

本県では平成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。

ながさきグリーンファーマー

食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を目指す「みどりの食料システム戦略」の実現に向けたみどりの食料システム法が、令和4年に制定・施行されるに伴い、「みどり認定制度」が始まりました。

みどり認定とは、生産活動において、環境負荷低減事業活動の実施を施行した農林漁業者が5か年の事業計画を作成し、県がその計画を認定するものです。認定を受けた農林漁業者を「ながさきグリーンファーマー」(愛称)と呼びます。

ひとりでも、グループでも、
環境にやさしい農業に取り組んで

みどり認定
(ながさきグリーンファーマー)

を受けましょう!!

「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の認定制度がスタートしています!

認定を受けるメリット

- 設備投資の際の税制優遇が受けられます。
- さまざまな国庫補助金の採択で優遇されます。
- 日本政策金融公庫の無利子融資等が活用できます。
- 環境保全技術等の情報提供を受けることができます。

今後のメリット

環境保全型農業直接支払交付金等は、令和7年度に見直しを行った上で、令和9年度を目標に、みどりの食料システム法に基づき認定を受けた農業者による、先進的な営農活動を支援する仕組みに移行することを検討しています。

(令和7年4月)



ながさきグリーンファーマーの認定

長崎県オーガニックマルシェの様子

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、県産食品の信頼性の向上を図ることにより、「長崎俵物*」や「長崎四季畑*」をはじめとする県産品の認知度向上・ブランド化を推進します。

施策の内容

〔県産農林水産物等、県産品の認知度向上〕

●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*、長崎県の魚愛用店*、郷土料理レシピ等、県産農林水産物等、県産品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）

●国内外における県産品の認知度向上を図るため、アンテナショップやデジタルマーケティング等の活用、国外での新規市場開拓、現地プロモーション等に取り組みます。

（物産ブランド推進課、農産加工流通課、水産加工流通課）



長崎県の魚愛用店のロゴマーク



長崎和牛指定店の銘板



アンテナショップ 日本橋長崎館



デジタルマーケティングの実施



長崎フェア

〔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



長崎俵物認定商品



長崎四季畑のロゴマーク



長崎四季畑認証商品

第3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	目標値					担当課
		R8	R9	R10	R11	R12	
飼養衛生管理基準に基づく立入検査の実施率(%/年)	100 (R6)	100	100	100	100	100	畜産課
HPAIモニタリング調査実施率(%/年)	100 (R6)	100	100	100	100	100	畜産課

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	目標値					担当課
		R8	R9	R10	R11	R12	
監視指導計画に基づく監視指導実施率(%/年)	82.5 (R6)	100	100	100	100	100	生活衛生課
監視指導計画に基づく食品検査実施率(%/年)	103 (R6)	100	100	100	100	100	生活衛生課
食品検査における成分規格適合率(%)	98 (R6)	97	97	97	97	97	生活衛生課
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(R6)	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	体育保健課
食品表示講習会の開催地区数	3 (R6)	8	8	8	8	8	食品安全・消費生活課
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	15 (R6)	20	20	20	20	20	薬務行政室

第2節 食品に関する理解促進と信頼の確保

目標項目	基準値	目標値					担当課
		R8	R9	R10	R11	R12	
県内で購入する食品を安全だと思う県民の割合(%)	90.9 (R7)	93.0	93.0	93.0	93.0	93.0	食品安全・消費生活課
食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	21 (R2-6 平均値)	20	20	20	20	20	食品安全・消費生活課
食品の安全性に関する意見交換会等の参加者の理解度	93.8 (R7)	95	95	95	95	95	食品安全・消費生活課
「びわ太郎食育通信」の発行回数(回/年)	12 (R6)	12	12	12	12	12	食品安全・消費生活課
学校給食における「地場産物使用推進週間」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)	74.4 (R6)	74.0	74.0	74.0	74.0	74.0	体育保健課

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	目標値					担当課
		R8	R9	R10	R11	R12	
ながさきグリーンファーマー認定数	274 (R6)	850	990	1,130	1,270	1,400	農業イノベーション推進室

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

参考資料

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

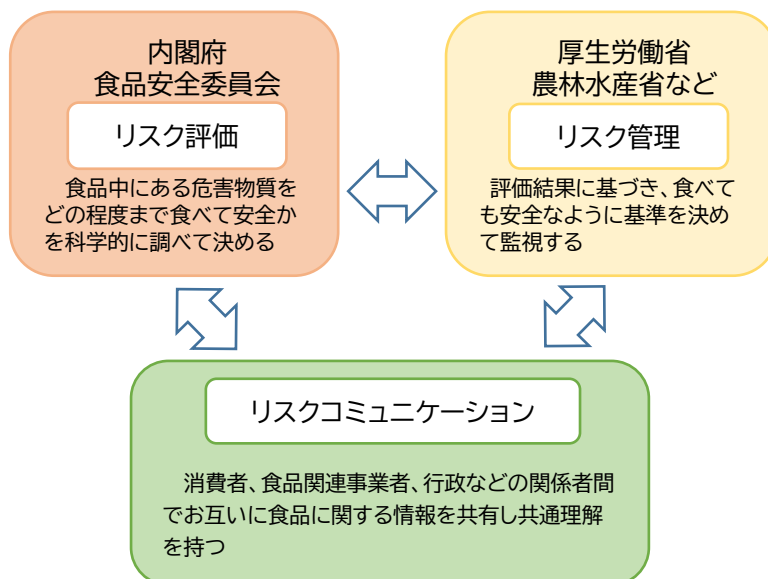
リスク評価とは、食品に含まれる可能性のある病原微生物や添加物、農薬などの危害要因が人の健康に与える影響について評価を行うことで、食品中に含まれるこれら危害要因を摂取することによって、どの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することをいいます。

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)

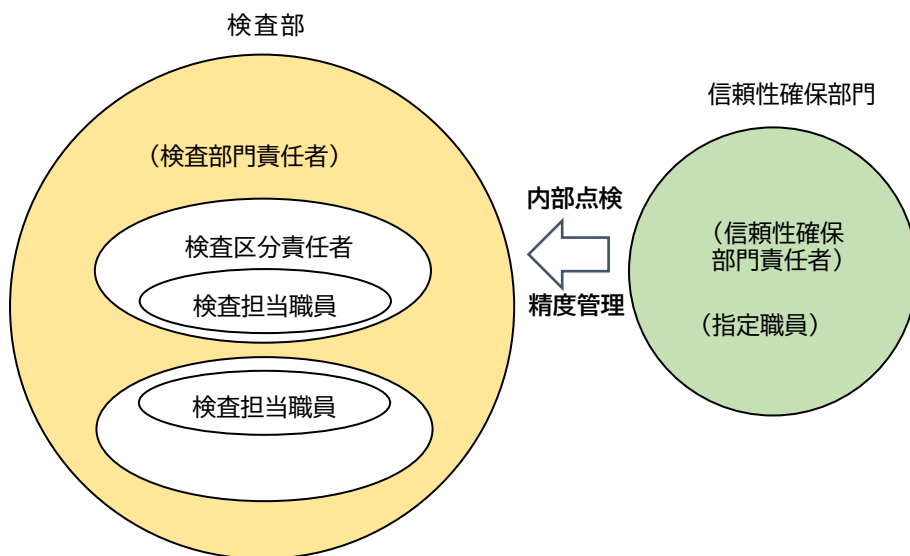
食品検査の信頼性確保

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。



信頼性確保の組織体制

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】

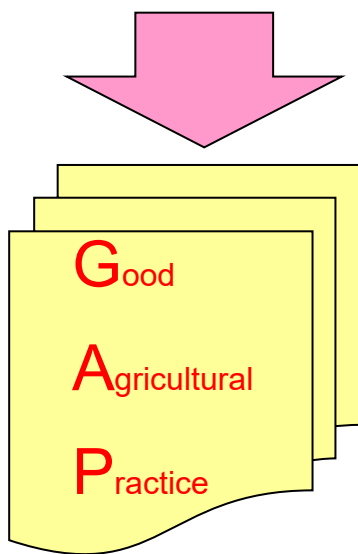
日本の法律:食料・農業・農村基本法、食品衛生法、農薬取締法、環境基本法、廃棄法、労働安全衛生法など

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3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

① 合意形成・体制づくり

(必要性の周知・目標設定・地域連携・組織化・責任分担)

②(Plan)生産環境確認・農場利用計画・リスク検討

→ 「農場管理の作業手順書(点検項目)」の作成

県版 GAP 基本指針及びチェックシート等を活用

<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/shigoto-sangyo/nogyo/hito-kankyo/gap/>

③(Do)ルール^{周知徹底} → 実践・記録

④(Check)点検^{評価}・自己審査(外部審査)

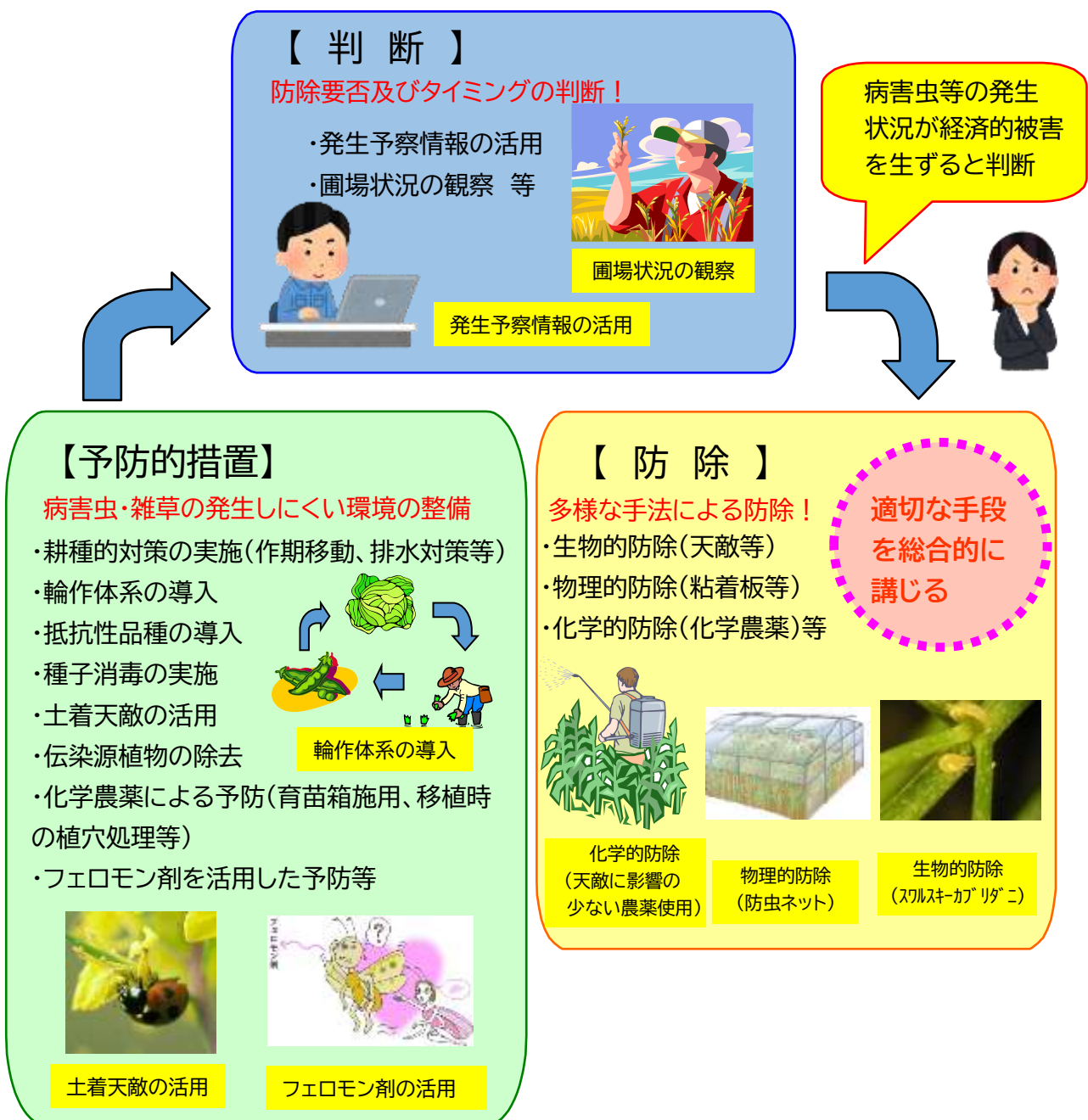
⑤(Action)改善(組織内で共有化)

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



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。

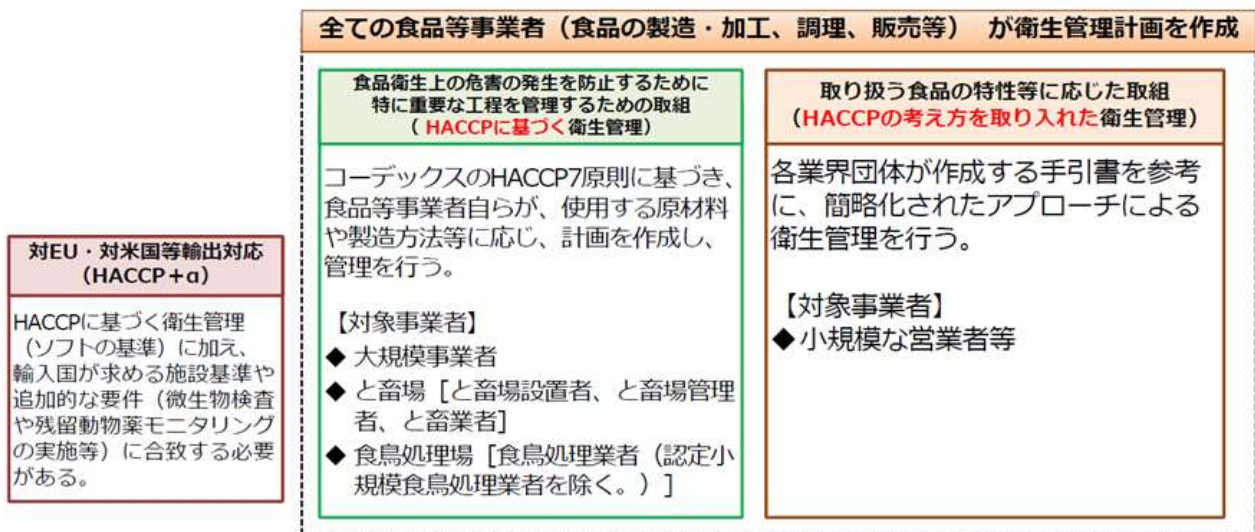
「HACCPに沿った衛生管理」とは、コーデックス委員会※が策定したHACCP 7原則に基づき、食品関連事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて、計画を作成し、管理を行う衛生管理のことで、大規模事業者等が取り組む必要があります。

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

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像



出典：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

ながさき HACCP とは

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立入りをを行い、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。

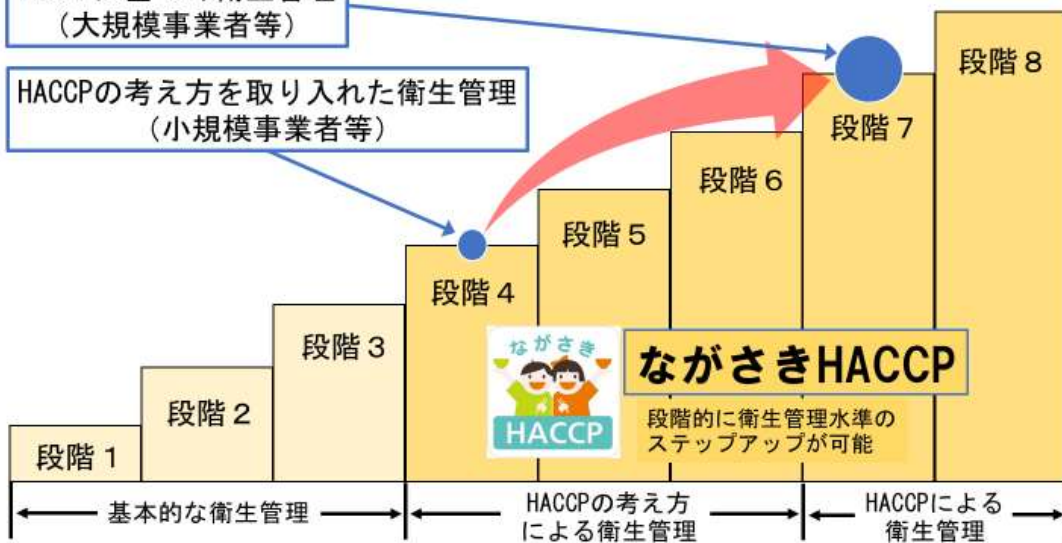
ながさきHACCPを活用することで、同法に規定する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCPに基づく衛生管理」へ、段階的に衛生管理水準を高めていくことができます。

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

HACCPに基づく衛生管理
(大規模事業者等)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
(小規模事業者等)



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ぶ。

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場合は、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。

1
2 附 則
3 この要綱は、平成28年4月1日から施行する。
4
5 附 則
6 この要綱は、令和2年4月1日から施行する。
7
8 附 則
9 この要綱は、令和3年4月1日から施行する。
10
11 附 則
12 この要綱は、令和4年4月1日から施行する。
13
14 附 則
15 この要綱は、令和5年4月1日から施行する。
16
17 附 則
18 この要綱は、令和6年4月1日から施行する。
19
20
21

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

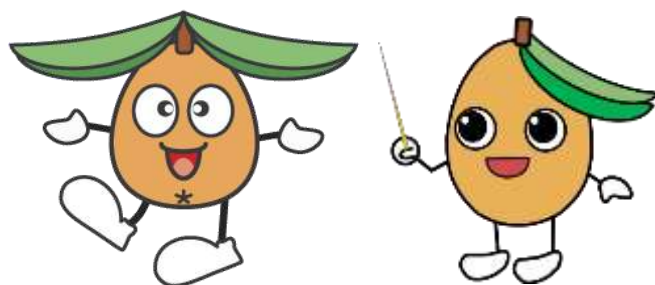
	部 局		構 成 員
代表幹事	県民生活環境部	食品安全・消費生活課	課 長
幹 事	文化観光国際部	物産ブランド推進課	課 長
	県民生活環境部	県民生活環境課	課 長
		生活衛生課	課 長
	福祉保健部	福祉保健課	課 長
		地域保健推進課	課 長
		薬務行政室	室 長
		国保・健康増進課	課 長
	水産部	漁政課	課 長
		水産加工流通課	課 長
	農林部	農政課	課 長
		農業イノベーション推進室	室 長
		農山村振興課	課 長
		農産園芸課	課 長
		農産加工流通課	課 長
		畜産課	課 長
		林政課	課 長
	教育庁	体育保健課	課 長
	長崎市保健所	生活衛生課	課 長

1
2

第 14 期長崎県食品安全・安心委員会 委員一覧

分 野	所属団体	委 員	
		役 職	氏 名
消費者団体	一般財団法人 長崎県地域婦人団体連絡協議会	副会長	村上 智恵子
	生活協同組合ララコープ	会長	春田 さつき
	長崎県食生活改善推進協議会	副会長	松田 愛美
農業団体関係	長崎県農業協同組合中央会	専務理事	内田 清秀
漁業団体関係	長崎県漁業協同組合連合会	事業推進部 次長	松浦 洋一郎
食品営業者 団体関係	公益社団法人 長崎県食品衛生協会	理事検査部長	小崎 一弘
食品製造 ・加工関係	日本ハム株式会社 諫早プラント	工場長	金山 幸子
	有限会社シュシュ	農産物加工センタ ー長	井上 美由紀
食品流通関係	株式会社エレナ	総務部 課長	安高 尚志
	イオン九州株式会社 長崎・佐賀事業部 長崎 中央営業部	営業部長	田尻 転
学識経験者	長崎大学大学院 総合科学研究科	教授	井上 徹志
	長崎県立大学 看護栄養学部 栄養健康学科	教授	世羅 至子
	長崎女子短期大学 生活創造学科 栄養士コース	講師	桑原 真美
一般公募	公募委員		大神 健治
	公募委員		後藤 照子
	公募委員		月川 卓実
	公募委員		益子 美沙子

3
4



びわ太郎

こびわ

長崎県
食育と食品の安全・安心推進キャラクター

第 3 次長崎県食品の安全・安心推進計画

発行 令和 8 年(2026 年)3 月

編集 長崎県

食品安全・消費生活課

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町 3-1

Tel 095-895-2366

Fax 095-824-4780

E-mail s16070@pref.nagasaki.lg.jp

【食品に関するご相談・お問い合わせは「食品 110 番」へ】

しょく じこなし

Tel(フリーダイヤル) 0120-492574

【食品の安全・安心、食育に関する情報発信】

長崎県 食品安全・消費生活課 Instagram

