

第1章 策定の基本的な考え方

第1節 策定の趣旨

現行計画が平成22年3月で終期を迎えることから、今回、一部見直しを行った「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」（以下「基本指針」という。）に基づく施策の実施計画として、『長崎県食品の安全・安心アクションプラン（現行の「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針に基づく施策の実施計画」を改称。以下「アクションプラン」という。）』を新たに策定するものです。

アクションプランでは、基本指針に沿った取組を総合的・計画的に推進していくための具体的な施策を記載しています。

第2節 計画の位置づけ

アクションプランは、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、基本指針に基づく具体的な取組や達成目標を定めた行動計画とします。

アクションプランは、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。

第3節 計画の期間

アクションプランの期間は、平成23年度から27年度までとします。

ただし、社会経済環境の変化に対応するため、必要に応じて見直すこととします。

第4節 計画の構成

アクションプランは、基本指針に掲げる6つの施策の柱をもとに、現状・課題と期間中に実施する具体的な施策内容及び数値目標を記載しています。

第5節 進行管理

アクションプランは、「長崎県食品安全・安心推進会議」が進行管理を行うとともに、必要に応じて改定します。さらに、「長崎県食品安全・安心委員会」へ年度ごとの結果について報告し、意見を求めるものとします。

第2章 食を取り巻く現状と課題

第1節 食を取り巻く現状

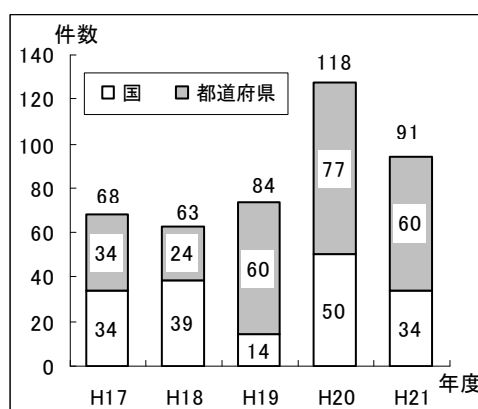
①食品の安全・安心を揺るがす事件の続発

産地の偽装表示や期限表示の改ざんなど、不適正な食品表示に関する事件や、輸入食品へのメラミン混入、事故米穀の不正転売など、一部の食品関連事業者による、食品の安全・安心を揺るがす事件・事故が相次いで発生しています。

特に、平成20年度は、県内においても、外国産の冷凍野菜を国内産として販売するなどの産地偽装事件が4件発生し、JAS法²に基づく改善指示が行われました。

【JAS法に基づく指示件数】

年月	主な食品事件（★は県内の事件）
H19.6	・牛肉ミンチの品質表示偽装事件
H20.1	・中国冷凍ギョーザ事件
H20.4	★冷凍野菜の産地偽装事件（島原市）
H20.6	・中国産うなぎ蒲焼きの産地偽装事件
H20.9	・事故米穀の不正転売事件 ・有害物質メラミン混入事件 ★海藻サラダの産地偽装事件（佐世保市）
H20.11	★冷凍野菜の産地偽装事件（南島原市）



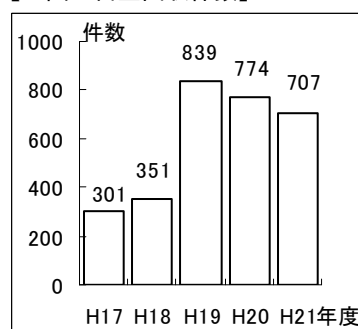
出典：消費者庁ホームページ 第5回食品表示連絡協議会（H22.5.25） 資料4（農林水産省提出資料）

②食品の自主回収件数の推移

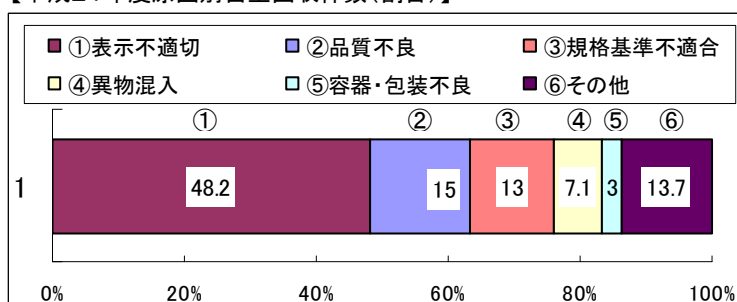
食を巡る様々な事件の発生を受け、消費者の食への関心が高まる中、食品関連事業者には、消費者の視点に立った取組が求められています。特に、商品に問題が発生した場合の迅速な対応と積極的な情報公開が消費者の信頼の確保に必要です。

近年の自主回収の状況をみると、全国的には、平成19年度の839件、平成20年度の774件と高くなっています。また、平成21年度の原因別回収内訳をみると、表示不適切による回収が約5割を占めています。

【全国の自主回収件数】



【平成21年度原因別自主回収件数(割合)】



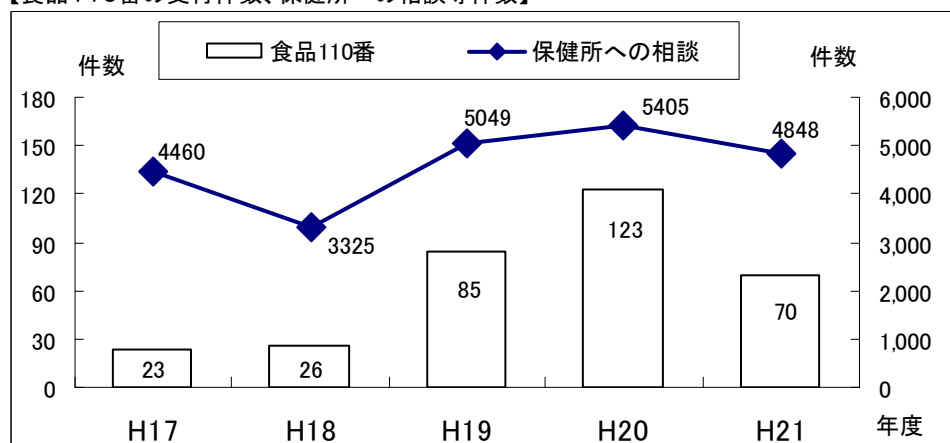
出典：（独）農林水産消費安全技術センター

③食に関する相談や苦情件数の推移

県では、県民からの食品表示や食品衛生に関する疑問・相談・苦情を受け付ける「食品１１０番⁵⁾」をフリーダイヤルで設置しているほか、県内の各保健所には、消費者や食品事業者から様々な苦情や相談が寄せられています。

近年の食品１１０番や保健所に寄せられた相談件数の推移をみますと、平成２０年度の相談件数が一番多く、食品１１０番では１２３件、保健所への相談件数では５，４０５件となっていますが、食の安全・安心を揺るがすような事件が全国でも多発し、県内でも産地偽装事件が発生したことで、県民の関心がより一層高くなったことが要因と考えられます。

【食品１１０番の受付件数、保健所への相談等件数】

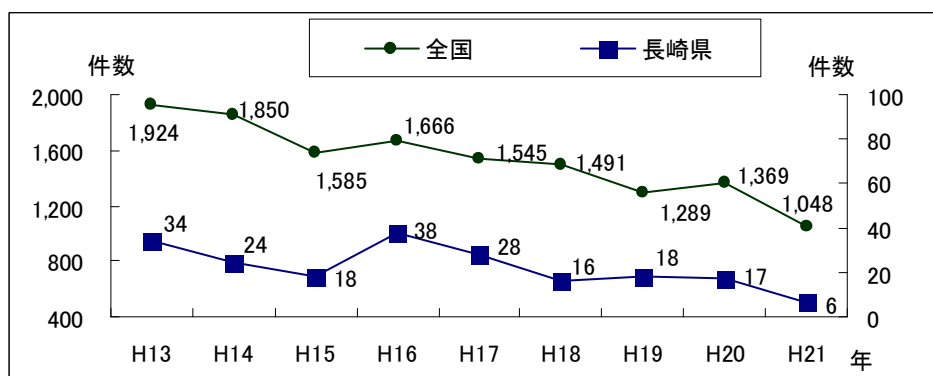


出典：長崎県

④食中毒の発生状況

食中毒の発生件数は、全国及び本県ともに減少傾向にありますが、近年の特徴として、ノロウイルス¹⁶⁾やカンピロバクター¹⁷⁾による食中毒の発生、広域流通食品による全国規模の散発的集団食中毒の発生等があります。また、県内では平成２１年、２２年と発生がなかったもののフグによる食中毒が毎年のように発生しており、その大半が家庭における素人調理で発生しています。

【食中毒発生件数の推移(全国、長崎県)】



出典：厚生労働省ホームページ

5 食品１１０番：70ページ参照 16 ノロウイルス：74ページ参照

17 カンピロバクター：64ページ参照

⑤消費者行政の見直し

国においては、消費者行政の一元化を図り、消費者重視の取組を推進するため、平成21年9月1日に「消費者庁³」を新たに設置するとともに「消費者安全法¹⁸」等の関係法令を施行しました。これにより、食品表示や大規模食中毒、その他食品による健康被害等の情報が一元化され、違反業者への立入検査や勧告、命令等が的確かつ機動的に実施されるとともに、地方の消費者行政の充実強化が図られることとなりました。

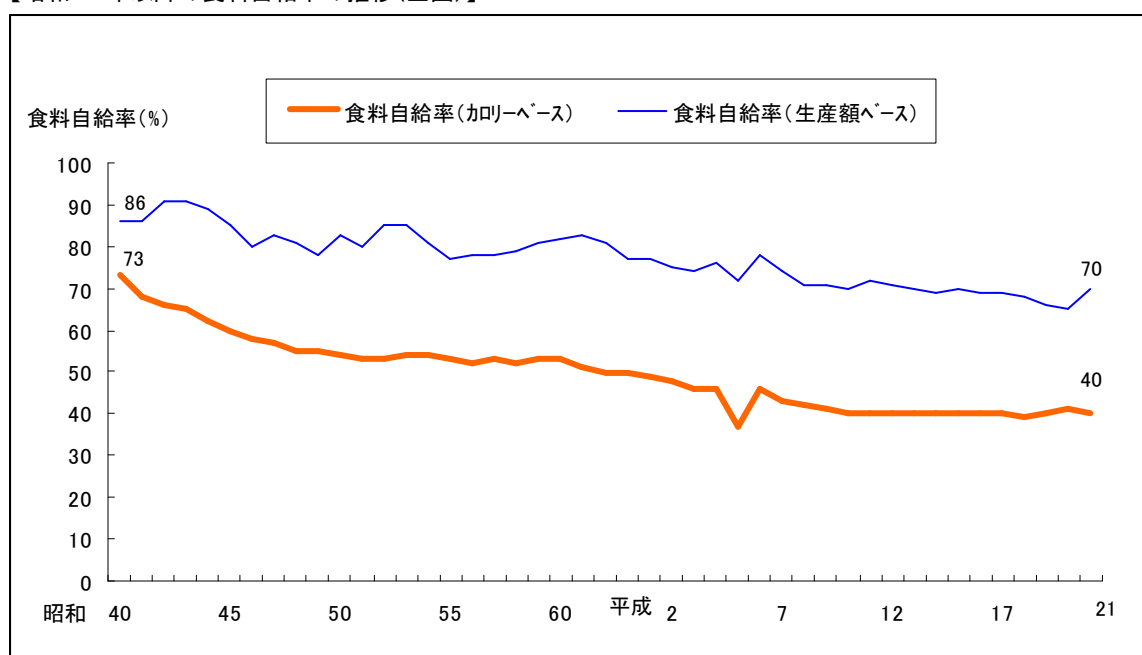
また、県においては、国に先立ち平成21年4月より消費者行政の一元化を図るため、県民生活部に食品安全・消費生活課を新設するとともに、JAS法等に基づく業務を他部局から移管し、食の安全・安心を含めた消費者行政の充実強化を図っています。

⑥低い食料自給率

日本の食料自給率¹⁹をカロリーベースでみると、昭和40年代は73%でしたが、それ以降徐々に低下しており、平成10年度に40%となりました。平成18年度には39%になるなど、一時40%を割り込みましたが、それ以降、横ばいを続けています。

これは、自給率の高い米の消費が減り、自給率の低い畜産物や油脂の消費が増えるなど、日本人の食生活スタイルが、米中心の日本型食生活²⁰から大きく変化したことが影響しています。また、国の新たな「食料・農業・農村基本計画²¹」では、平成32年度までに、カロリーベースを50%に、生産額ベースで70%まで引き上げる目標が設定されていますが、それでも50%は海外からの輸入食品に依存することになります。

【昭和40年以降の食料自給率の推移(全国)】



出典：農林水産省ホームページ

3 消費者庁：68ページ参照 18 消費者安全法：68ページ参照

19 食料自給率：70ページ参照 20 日本型食生活：74ページ参照

21 食料・農業・農村基本計画：70ページ参照

第2節 食の安全・安心に対する県民の意識

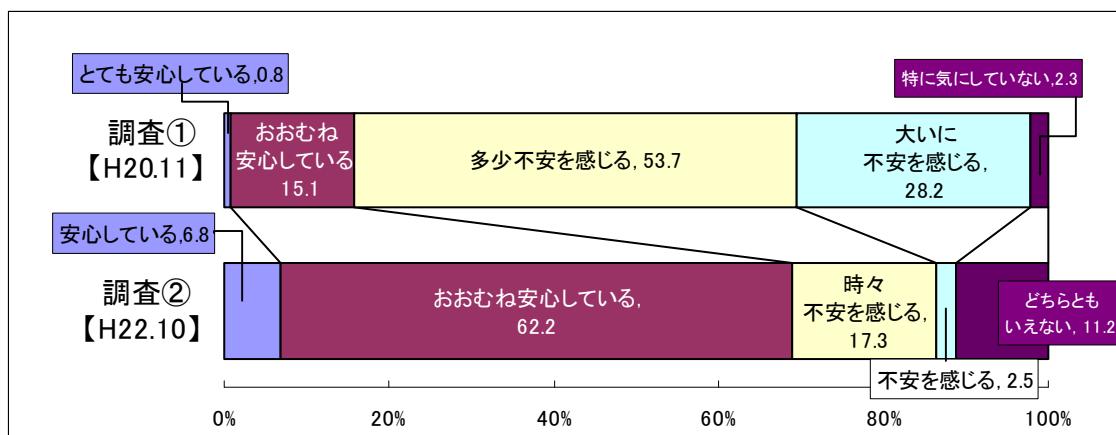
新計画を策定するにあたり、これまでに実施したアンケート調査結果から、食の安全・安心に対する県民の意識について分析を行いました。

調査①	●平成20年度食の安全・安心に関するアンケート調査【生活衛生課】 ・調査対象 長崎県内に居住する18歳以上の男女 ・調査方法 インターネットリサーチ ・回収サンプル数：518サンプル ・調査期間 平成20年11月12日から14日（3日間）
調査②	●平成21年度「食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会）」参加者へのアンケート調査【食品安全・消費生活課】 ・調査対象 参加者（食品関連事業者、消費者団体、一般参加、行政など） ・調査方法 アンケート用紙の配布 ・回収サンプル数：383サンプル ・調査期間 平成21年8月から平成22年3月までの開催日（9日間）
調査③	●平成22年度長崎県の取組に関する県民意識アンケート調査【政策企画課】 ・調査対象 長崎県内に居住する15歳以上の男女 ・調査方法 インターネットリサーチ ・回収サンプル数：1,000サンプル ・調査期間 平成22年10月7日から12日まで（6日間）

①食の安全・安心に対する県民の意識（調査①と③より）

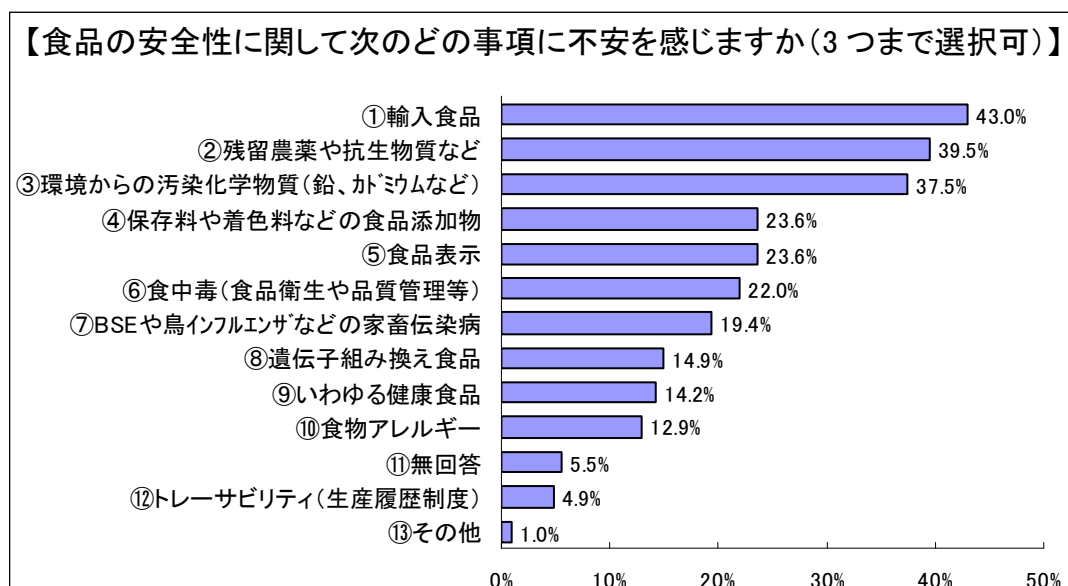
平成20年11月に実施した「調査①」では、「最近、食品全般の安全性についてどのように感じているか」との問いに、「多少不安を感じる（53.7%）、大いに不安を感じる（28.2%）」が上位を占め、約8割強の人が「なんらかの不安を感じている」ということになりますが、これは、食を巡る一連の事件が全国的にも頻発し、本県においても産地偽装事件が続けて発生した時期とも重なったことが主な要因として考えられます。

また、平成22年10月には、長崎県総合計画（仮称）の数値目標を策定するため、「調査③」が実施されましたが、設問項目の一つに「長崎県における食の安全についてどのように感じているか」との問いがあり、「安心している（6.8%）、概ね安心している（62.2%）」という回答が約7割を占める結果となっています。



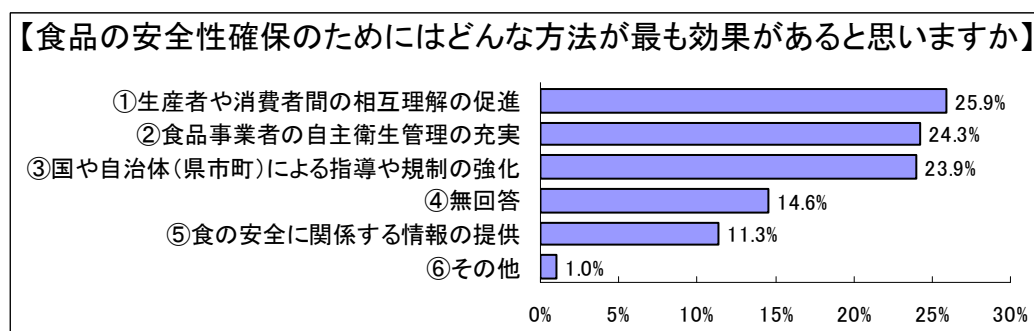
②食品の安全性に関する不安要素（調査②より）

食品の安全性に関して不安を感じる事項を3つ選んでももらいました。不安要素としての割合が高かった順に「輸入食品（43.0%）、残留農薬や抗生物質など（39.5%）、環境からの汚染化学物質[鉛、カドミウム²²など]（37.5%）」が30%を超えたほか、「食品添加物²³（23.6%）、食品表示（23.6%）、食中毒（22.0%）」の3つの要素までが20%を超える結果となっています。



③食品関連事業者や行政に求められる取組（調査②より）

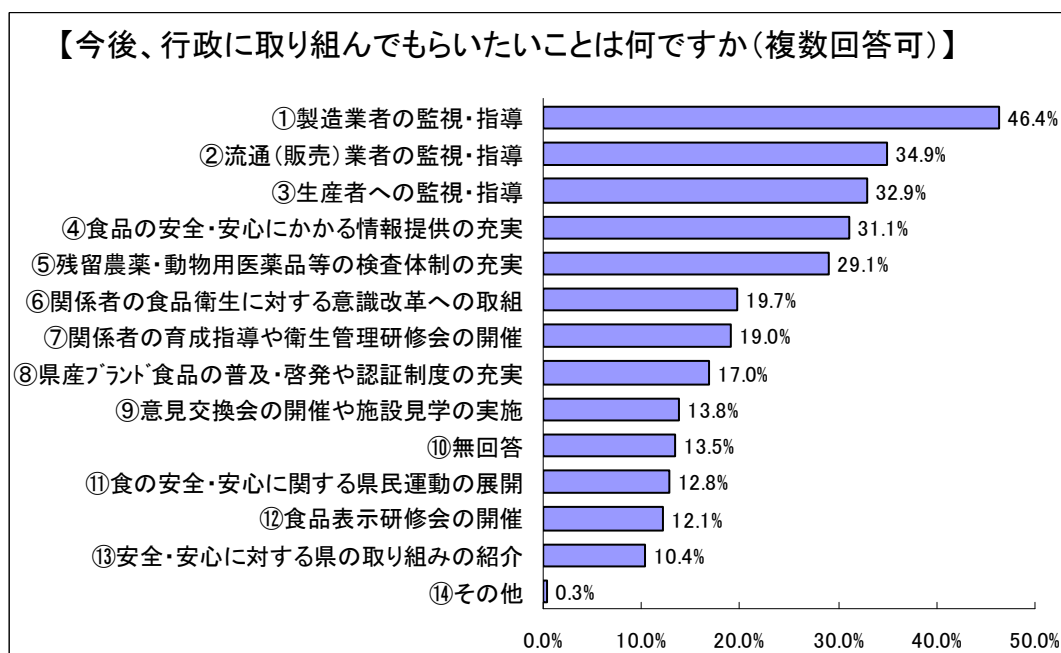
「食品の安全性確保のためにはどんな方法が最も効果があると思いますか。」との問いに、「生産者や消費者間の相互理解の促進（25.9%）、食品事業者の自主衛生管理の充実（24.3%）、国や自治体（県市町）による指導や規制の強化（23.9%）、食の安全に関する情報の提供（11.3%）」という結果になっています。上位3つまでは約25%前後でほぼ同じ割合ですが、リスクコミュニケーション¹⁵による相互理解の促進や食品関連事業者による生産工程管理、HACCP²⁴手法による自主的な衛生管理など、行政による監視・指導以外の方法に期待する意識が高くなってきていると考えられます。



22 カドミウム：64ページ参照 23 食品添加物：70ページ参照

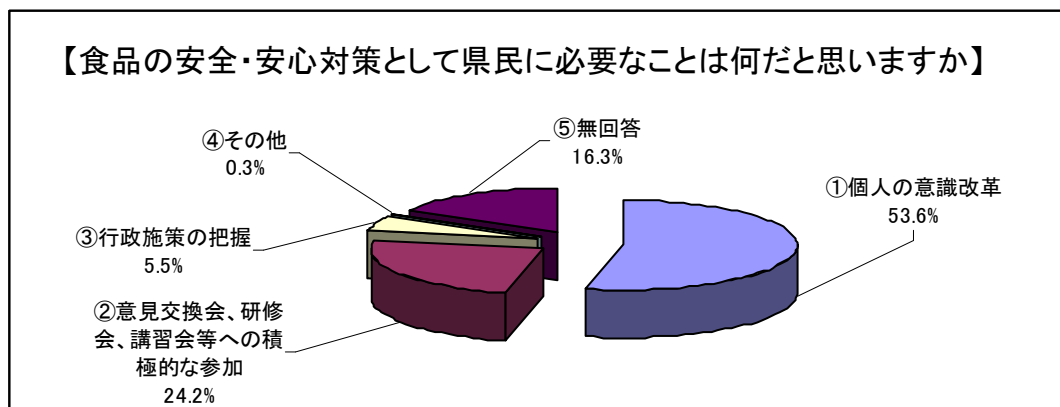
15 リスクコミュニケーション：77ページ参照 24 HACCP：75ページ参照

また、「食品の安全・安心に関して、今後、行政に取り組んでもらいたいことは何ですか。（複数回答可）」との問いに、「製造業者の監視・指導（46.4%）、流通（販売）業者の監視・指導（34.9%）、生産者への監視・指導（32.9%）、残留農薬・動物用医薬品⁶等の検査体制の充実（29.1%）」など、食品の「安全」に主眼をおいた対策が上位を占めています。一方で、食品の「安心」に主眼をおいた対策としては、「食の安全・安心にかかる情報提供の充実（31.1%）、関係者の食品衛生に対する意識改革への取組（19.7%）、意見交換会の開催や施設見学の実施（13.8%）」などが上位を占める結果となっています。



④県民に必要な取組（調査②より）

「食品の安全・安心対策として県民に必要なことは何だと思いませんか。」との問いに、5割強の方が「個人の意識改革（53.6%）」と回答し、続いて「意見交換会、研修会、講習会等への積極的な参加（24.2%）、行政施策の把握（5.5%）」という調査結果でした。



第3節 取り組むべき課題

①食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上と行政による監視・指導の徹底

産地の偽装表示や期限表示の改ざん、事故米穀¹の不正流通など、一部の食品関連事業者によって食品の信用を失墜させるような事件・事故が相次いで発生しました。近年の食品に対する不安や不信感の高まりの背景には、こうした事件の発覚によるものが大きいと思われます。消費者の食品に対する不安や不信感を払拭するためには、食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上が必要です。

また、行政による食品衛生法¹⁰やJAS法、その他の関係法律に基づく監視・指導の徹底を図っていく必要があります。

なお、本計画では、コンプライアンスを「事業者の法令遵守」のみではなく、「事業者が法令や社会規範・事業者倫理を守ること」と広くとらえています。

②食品関連事業者による自主的な管理の一層の推進

食品の生産から販売に至るまでの各段階において、原材料や施設、工程など、食品の特性を最もよく理解しているのはその食品を取り扱う事業者であることから、生産者による農業生産工程管理（GAP²⁵）への取組や、食品関連事業者によるHACCP手法の導入など、自主的な管理をより一層推進する必要があります。

③関係機関との一層の連携強化

食品の流通は広域化しており、県内に流通する食品は、すべて県内で生産・加工・製造されたものだけではなく、県外はもとより海外からの輸入食品に頼らざるを得ない状況にあります。また、食品表示に関する法令は、食品衛生法、JAS法、健康増進法²⁶、景品表示法²⁷など多岐にわたっています。このような中で、食品の安全・安心を確保するためには、庁内各部局、他自治体、消費者庁をはじめとする国の関係機関等との連携を一層強化する必要があります。

④リスクコミュニケーションの推進

情報化社会により、食に関する様々な情報が飛び交う中、食品の安全・安心を確保するためには、どんな食品にも食べ方や量によっては多少なりともリスクが存在すること（ゼロリスクはない）を前提とし、消費者、食品関連事業者、行政等の関係者がそれぞれの立場から情報や意見を交換し、相互理解を深める、リスクコミュニケーションをより一層推進する必要があります。

1 事故米穀：68ページ参照 10 食品衛生法：68ページ参照

25 GAP：67ページ参照 26 健康増進法：66ページ参照

27 景品表示法：65ページ参照

第3章 基本指針に基づく施策の展開

I 生産から消費までの食品の安全性の確保

第1節 生産段階における安全・安心確保

① 農林産物の安全・安心確保

現状と課題

県では、平成15年12月に「人と環境にやさしい長崎県農林漁業推進条例」を制定し、安全・安心な農産物の供給体制の確立に努めています。農産物の安全性を確保するためには、引き続き、農薬の適正使用の徹底や農業の生産工程管理を一層推進するとともに、平成22年10月に制度化された米トレーサビリティ⁸の適切な運用を推進していく必要があります。

施策の内容

〔農薬使用管理に関する啓発・情報提供〕

- 農業者に対しては、農薬の使用に関するチラシや手引き書の配布により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、農薬の適正販売について指導を徹底します。（農業経営課）
- ポジティブリスト制度²⁸に対応した「ながさき農林業情報システム（病虫害防除基準²⁹）」により、農薬の適正使用に係る情報を生産者に提供します。（農業経営課）

〔農産物生産管理集団の育成〕

- 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。（農業経営課）
- 生産者団体に対しては、今後とも農産物の安全性確保を図るため残留農薬の自主検査を推進していきます。（農業経営課）

〔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人と環境にやさしい農業（環境保全型農業³⁰）の取組を推進します。（農業経営課）

〔園芸産地等の育成・強化の推進〕

- 人と環境に配慮した安全・安心な園芸農産物や特用林産物³¹の生産を実践する産地の育成・強化を図ります。（農産園芸課、林政課）



農薬の使用に関するチラシ

8 トレーサビリティ：73 ページ参照 28 ポジティブリスト制度：76 ページ参照

29 病虫害防除基準：75 ページ参照 30 環境保全型農業：64 ページ参照

31 特用林産物：73 ページ参照

〔安全で高品質な食品づくりの推進〕

- 農産物加工振興とあわせ、HACCP手法導入を推進します。(農林部、生活衛生課)

〔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)

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
農薬安全使用チラシの配布戸数	51,800戸	51,800戸／年				
農薬安全対策講習会の開催	7地区	7地区／年				
農薬管理指導士 ³² 育成者数	174人	140人／年				
農業生産工程管理(GAP)取組集団数(集団)	59	72	79	86	93	100
有機栽培・特別栽培に取り組む面積(ha)	886	1,100	1,200	1,300	1,400	1,500

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
- 化学合成農薬(節減対象農薬)を慣行の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。

32 農薬管理指導士：74 ページ参照

② 畜産物の安全・安心確保

現状と課題

飼料、飼料添加物⁷については、原料輸入から畜産物として流通するまでの各段階において、成分規格検査や畜産物中の抗生物質等の残留検査などが行われています。また、動物用医薬品の購入・使用方法については、家畜保健衛生所による適正な販売・使用の指導が行われています。さらに、個体識別耳標の装着による牛のトレーサビリティの適正運用が行われています。

飼料、飼料添加物、動物用医薬品の適正使用等による安全性の確保が、家畜衛生対策の強化と併せて重要な課題となっています。

施策の内容

〔動物用医薬品等の適正使用等の徹底〕

- 特に、農家段階における飼料、飼料添加物、動物用医薬品の適正使用及び耳標装着の徹底に対する指導並びに流通段階における畜産物への残留の確認を行います。
(畜産課)

〔BSE³³及び高病原性鳥インフルエンザ³⁴対策〕

- 24か月齢以上の死亡牛のBSE全頭検査を実施します。
(畜産課)
- 県内の採卵鶏農場（18農場）を監視農場に指定し、毎月、高病原性鳥インフルエンザウイルスの分離及び抗体検査を実施します。
(畜産課)

〔食肉センター³⁵の整備及び機能向上〕

- 食品工場として衛生管理機能を持つ食肉センターの整備を推進します。(畜産課)

〔消費者に分かりやすい鶏卵表示〕

- 鶏卵公正競争規約に基づく「公正マーク³⁶」の導入など消費者に分かりやすい鶏卵表示の取組を推進します。
(畜産課)

7 飼料添加物：70 ページ参照 33 BSE：75 ページ参照

34 高病原性鳥インフルエンザ：67 ページ参照

35 食肉センター：69 ページ参照 36 公正マーク：67 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
畜産物中の抗生物質残留 検査	300検体	300検体／年				
動物用医薬品適正使用重 点指導農家	91戸	90戸／年				
高病原性鳥インフルエンザ 検査羽数	2, 470羽	2, 460羽／年				
鶏卵公正競争規約に基づく 「公正マーク」を取得した県 内企業数	なし	—	—	1 社	2社	3社



発育鶏卵のウイルス検査



死亡牛のBSE検査

③ 水産物の安全・安心確保

現状と課題

食品の安全・安心に対する消費者の要求や関心の高まりに伴い、薬事法³⁷や食品衛生法の改正が行われています。養殖業においてもこれらの要求に対応する必要があることから、水産用医薬品³⁸等の適正使用や養殖魚適正管理のための巡回指導、抽出による水産用医薬品の残留検査を行っています。また、養殖カキ等について衛生管理を徹底し安全確保を図るため、貝毒検査やウイルス検査を行なっています。

消費者の健全な食生活を維持し、安全・安心な水産物を提供するため、水産用医薬品等の適正使用や生産段階から水揚げ段階における衛生管理を徹底する必要があります。

施策の内容

〔水産用医薬品等の適正使用や衛生管理の徹底〕

- 水産用医薬品等の適正使用及び養殖魚適正管理のための巡回指導を実施します。
(水産振興課)
- 養殖過程で使用される水産用医薬品について、抽出による残留検査を実施します。
(水産振興課)
- 養殖過程で投与した飼餌料及び水産用医薬品等の使用履歴の記帳を徹底します。
(水産振興課)

〔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。
(水産振興課)



適正養殖業者認定
制度のロゴマーク

〔養殖カキ等検査に基づく衛生管理の徹底〕

- 生産段階において貝毒検査や養殖カキのウイルス検査を実施し、衛生管理の徹底等適切な指導を行います。
(水産振興課)

〔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、岸壁や浮桟橋等への防雨・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、水産振興課)

〔正確な情報伝達の推進〕

- トレーサビリティ（生産履歴管理システム）等の導入により正確な情報伝達を推進します。
(水産振興課)

37 薬事法：76 ページ参照 38 水産用医薬品：71 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
水産用医薬品等の適正使用 指導(巡回指導漁協数)	養殖実施全 漁協(40)	養殖実施全漁協／年				
水産用医薬品等の残留検査	160件	160件／年				
養殖力キ検査結果に基づく衛 生管理の徹底(指導漁協数)	11漁協	7漁協／年				
高度な衛生管理の下で取り扱 われる水産物の数量(トン)	—	—	—	—	—	50,000

○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。

第2節 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全・安心確保

① 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）

現状と課題

法的な基準を満たすことは、食品事業者課せられる最低限の要件ですが、それだけで食品に起因する危害を完全に取り除くことはできないことから、平成15年度より、県産品製造施設や給食施設に対して、「長崎HACCP³⁹」の導入を推進しているところですが、今後も食品の安全確保をより確実にしていくために、食品製造施設等へのHACCPの考え方に基づいた自主的な衛生管理手法の導入を推進し、衛生管理レベルの向上を図ることが課題となっています。

また、安全・安心な学校給食を実施していくため、平成21年に改正された「学校給食衛生管理基準」の周知徹底と、学校給食関係者の意識向上が必要と考えます。

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¹¹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）
- HACCPの考え方に基づく衛生管理の普及と評価により、県内食品製造施設の衛生管理水準のステップアップを図ります。（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、残留農薬検査や養殖魚の残留有害物質モニタリング検査⁴⁰を実施し、農林水産部局と連携し検査結果に基づく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〕

- 関係機関と連携し、食品事業者等に対する食品衛生講習会の開催を推進します。（生活衛生課）

39 長崎 HACCP：74 ページ参照

11 食品衛生監視指導計画：69 ページ参照

40 モニタリング検査：76 ページ参照

〔学校など給食施設における安全・安心確保〕

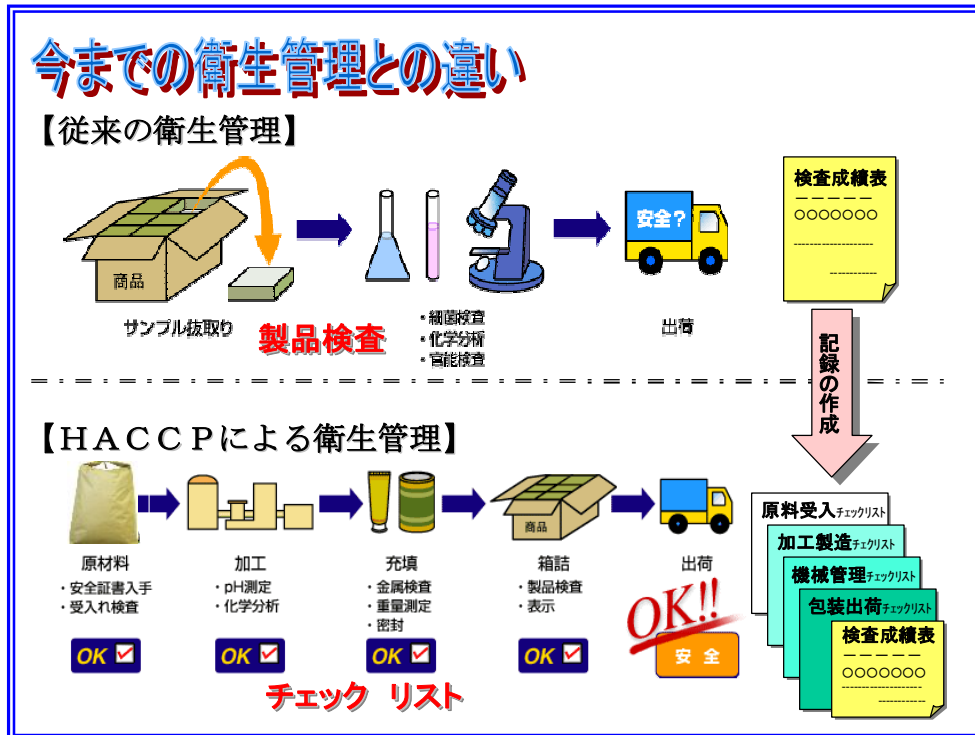
- 学校給食研修会や県学校給食研究協議大会等で関係者の資質の向上を図るとともに、学校の衛生管理体制の強化を図るための意識向上と、食品衛生に関する正しい知識の啓発に努めます。（体育保健課）
- 学校給食で使用する食材について定期的に細菌等の検査を行い、抽出した調理場について結果の報告を求め、安全な食材の確保に努めます。（体育保健課）
- 給食施設従事者研修会や給食施設巡回指導を行います。（国保・健康増進課）

数値目標

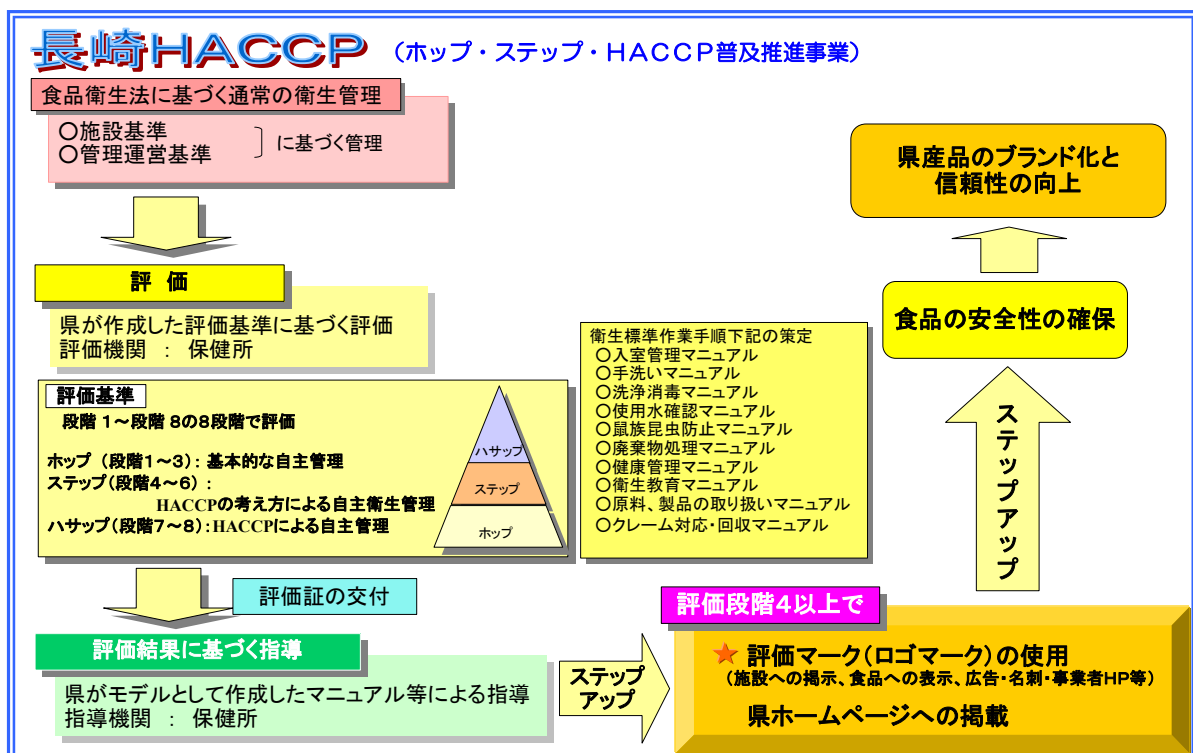
数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
食品営業施設の監視件数	19, 167件	20, 000件／年				
衛生管理水準「評価段階」 のステップアップした施設数	—	20施設／年				
食品検査件数	2, 388件	2, 400件／年				
食品営業者に対する講習 会の受講者数	8, 159人	6, 500人／年				
学校給食研修会参加者数	162人	160人／年				
県立学校栄養士調理員等 研修会参加者数	86人	80人／年				
食材検査結果の報告対象 (市町・県立学校数)	17市町県立 6校	20市町県立13校／年				
給食施設従事者研修会参 加者数	808人	800人／年				
給食施設巡回指導数	533件	530件／年				



学校給食施設の監視指導



HACCPによる衛生管理



長崎HACCP (ホップ・ステップ・HACCP普及推進事業)

② 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）

現状と課題

食肉衛生検査所では、施設管理者、関係業者等にHACCP手法を取り入れた技術的指導・助言等を行うとともに、食肉衛生検査で得られたデータを生産者等に還元し、農林部と連携して家畜衛生・疾病予防対策に活用しています。また、BSE対策として、と畜検査員⁴¹監督下でSRM（特定危険部位）⁴²の除去、廃棄等が行われており、徹底した食肉の安全性確保を図っています。

HACCP手法に基づく更なる衛生指導の充実や、海外悪性伝染病⁴³対策が課題となっています。

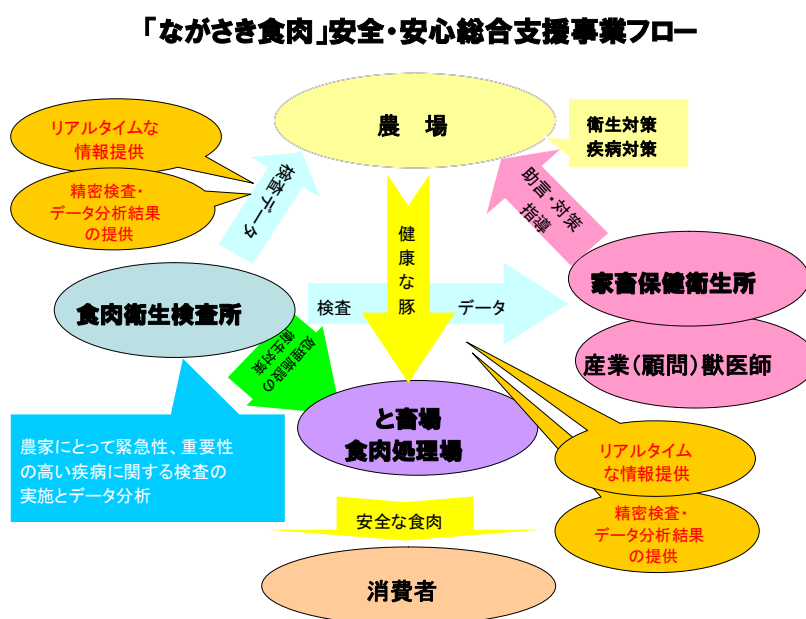
施策の内容

〔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・食鳥肉づくりのため、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）

〔衛生検査データの活用〕

- 関連機関と連携し、食肉衛生検査・食鳥肉検査データを生産者等へ還元し、農林部局との連携のもと、健康な家畜の生産に対する支援を行います。（生活衛生課）



41 と畜検査員：73 ページ参照

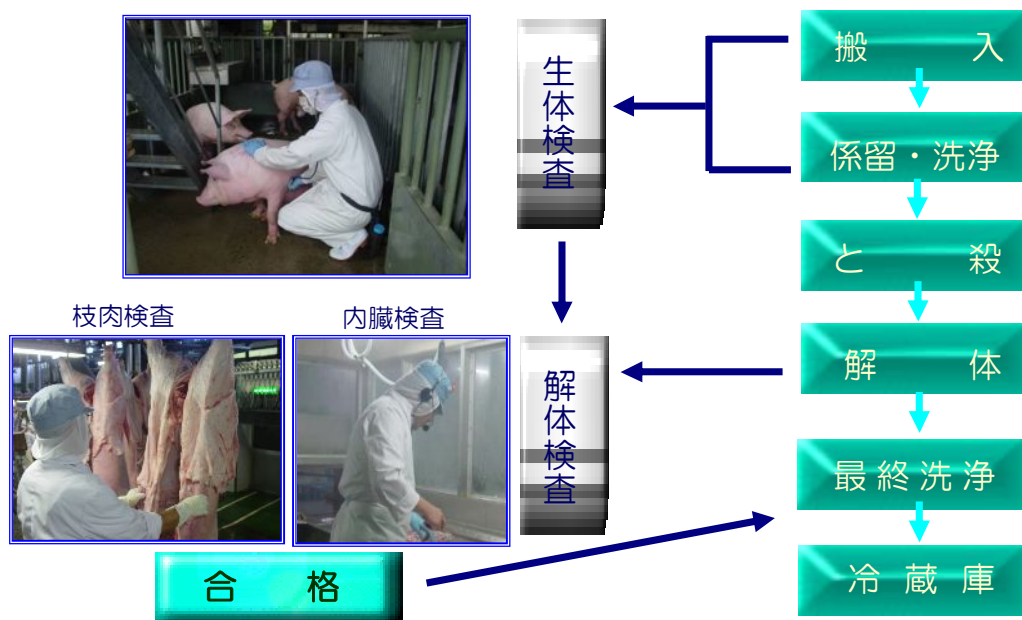
42 SRM（特定危険部位）：63 ページ参照

43 海外悪性伝染病：64 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
豚枝肉汚染度指標(個/cm ²)	160	152	144	136	128	120
食肉衛生検査データ提供頭数の割合	食肉衛生検査頭数の93.8%	食肉衛生検査頭数の90%/年				
食肉衛生検査所情報誌発行回数	12回	12回/年				

と畜検査と処理工程の流れ



食肉衛生検査情報誌 TON² 豚々

平成22年 12月 No.101

＜今月の特集＞
検査所が関係している消費者向け活動

今月は検査所が関係している消費者向けの活動をご紹介します。
 諫早地区クリーンミート推進協議会の中に、平成16年に事業の一環として立ち上げられた「消費者懇話会」がありますが、消費者の代表として、地元諫早市牟町町内会、同婦人の会、諫早市食生活改善推進協議会、諫早北高等学校校連協会、諫早小学校教育会などの皆さんに参画いただいています。

諫早食肉衛生検査所は懇話会の一員として、これまでにリスクコミュニケーションの開催、検査所の見学、と畜場の見学、食品加工施設見学、農場見学、出前講習会、ソーセージ作り等の体験学習、食肉の安全安心に係るアンケートなどを企画・実施しています。

消費者懇話会総会

ソーセージ作り体験学習

大村ジャスコでの講習会

川柳食肉衛生検査所においても、消費者向けの出前講習会を実施しています。
 本年度はジャスコ大村店で開催された「おおむら食育祭 IN オムジャス」に参加して、来店された消費者の方々に対して、安全な食肉が提供される過程と食中毒の話をしました。また、川柳町中央公民館において食生活改善推進員を対象に安全・安心な食肉の提供について衛生講習会を実施し、波佐見町総合文化会館においても波佐見町婦人会役員の方々を対象に「食肉に関する安全・安心について」というテーマで、農場で育てられた豚が食肉としてスーパー等で販売されるまでの過程を説明することで、食肉流通における食肉衛生検査所の役割について理解していただきました。

←大村ジャスコでの講習会
 長崎県の食肉衛生検査所では、今後も正しい食肉に関する情報を消費者に対して提供していくよう努めてまいります。

平成22年 12月 No.101

発行責任者：長崎県食肉衛生検査情報推進委員会

食肉衛生検査所情報誌(TON²豚々)

③ 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）

現状と課題

輸入食品については、検疫所⁴⁴において適法であるか審査及び検査を行っています。

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⁴⁵が計画的に食品販売施設に立入調査し、食品衛生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、残留農薬および成分規格基準⁴⁶検査を実施しています。

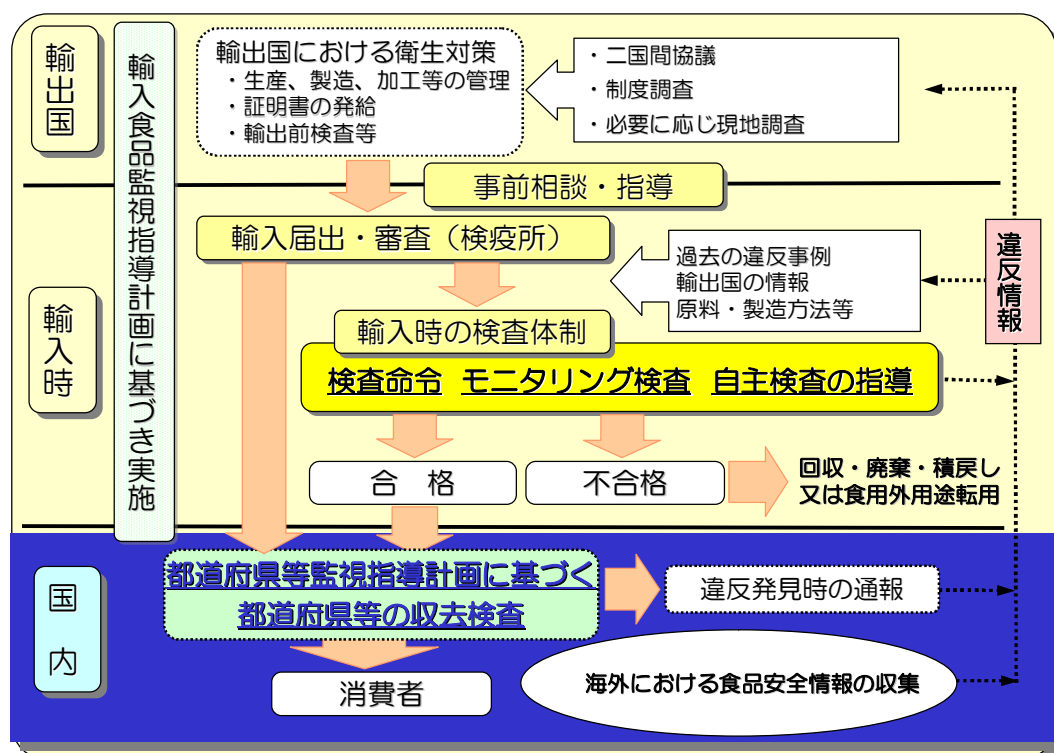
国とも連携し、県内に流通する輸入食品の効果的な監視や試験検査の強化を図るとともに、効率よい検査体制の確立が課題となっています。

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)

輸入食品が国内に流通するまでの流れ



44 検疫所：66 ページ参照

45 食品衛生監視員：69 ページ参照

46 成分規格基準：71 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）

現状と課題

J A S 法に基づく店舗調査や、食品衛生法・薬事法等に基づく定期的な監視活動を行っているほか、食品 1 1 0 番制度や食品ウォッチャー⁴ 制度等で寄せられた情報に基づき、関係部局と連携しながら調査・指導を行っています。

今後とも、食品表示適正化を徹底するための調査・監視指導に加えて、産地偽装表示などを未然防止するため、食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上へ向けた取組を進めていく必要があります。

施策の内容

〔関係法律に基づく監視・指導及び啓発〕

- J A S 法に基づいた県域の店舗調査を実施し、食品表示の適正化を図ります。改善を要する店舗に対する指導方法については、国と連携していきます。
(食品安全・消費生活課)
- 偽装表示などの疑義案件に対して、DNA 分析⁴⁷ などの科学的検査を実施し、食品表示の適正化を図ります。
(食品安全・消費生活課)
- 食品衛生法に基づく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)
- 景品表示法や計量法⁴⁸ 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)
- 食品の栄養表示や健康食品⁴⁹ に関する虚偽や誇大広告等について、健康増進法に基づき、指導・助言等を行い、広告表示の適正化に努めます。(国保・健康増進課)
- いわゆる健康食品等（無承認無許可医薬品⁵⁰）に関する監視指導、買上検査を行なうとともに、県民に対して正しい知識の普及啓発に努め、意識を高めることにより健康被害発生を防止します。
(薬務行政室)
- 食品関連事業者の法令遵守の徹底を図るため、食品表示研修会等を開催し、この中で、危機管理対応などコンプライアンス意識の向上につながる内容を盛り込みます。
(食品安全・消費生活課)
- 食品 1 1 0 番制度や食品ウォッチャー制度により、食品の安全・安心に関する情報を受け付け、寄せられた情報に対して実態調査を行い、適切な表示や衛生管理を指導します。
(食品安全・消費生活課、水産振興課、生活衛生課、国保・健康増進課、薬務行政室)

4 食品ウォッチャー：69 ページ参照

47 DNA 分析：72 ページ参照 48 計量法：65 ページ参照

49 健康食品：66 ページ参照

50 無承認無許可医薬品：76 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
JAS法に基づく食品販売店舗 等立入調査数	228件	300件	200件／年			
無承認無許可医薬品のおそれ がある健康食品の成分検査	20件	20件／年				

○食品表示に関する主な法律

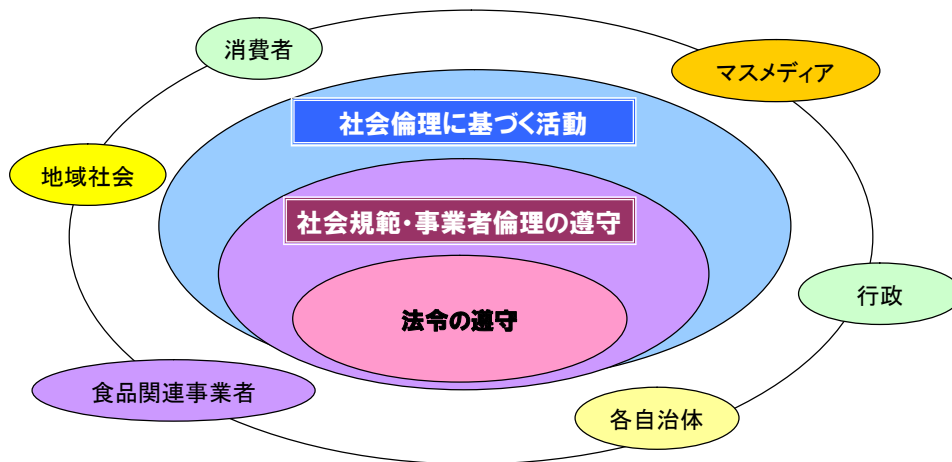
法 律 名	目 的	主な表示事項又は表示禁止事項
○食品衛生法	飲食に起因する衛生上の 危害の発生の防止	食品ごとに異なるが、一般的な表示事項は、 「名称」「食品添加物」「消費期限」又は「賞 味期限」「保存方法」「製造業者名」等
○農林物資の規格化 及び品質表示の適 正化に関する法律 (JAS法)	品質に関する適正な表示 消費者の商品選択に資す るための情報表示	食品ごとに異なるが、一般的な表示事項は、 ①生鮮食品：「名称」「原産地」 ②加工食品：「名称」「原材料」「消費期限」 又は「賞味期限」「内容量」「保存方法」「製 造業者名」等
○不当景品類及び不 当表示防止法（景 品表示法）	公正な競争を確保し、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
○健康増進法	国民の栄養の改善その他 の国民の健康の増進	健康保持増進効果について虚偽・誇大表示の 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



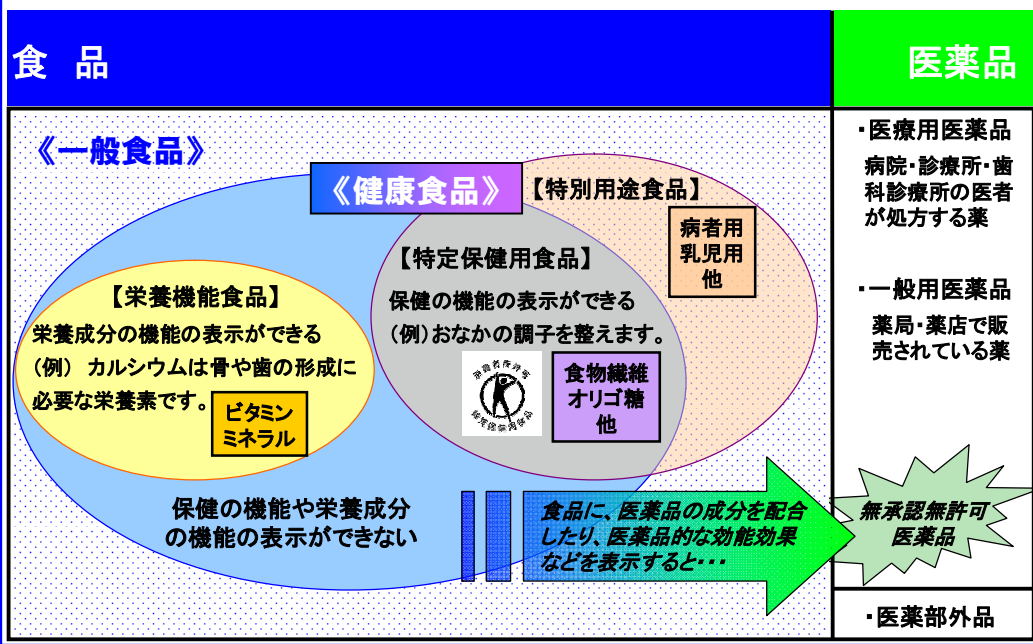
(発行)
全国食品安全自治ネットワーク
食品表示ハンドブック作成委員会

コンプライアンス = 法令「等」遵守

事業者の「法令遵守」に加え、社会規範や事業者倫理を守ること。



食品と医薬品の大まかな分類



○健康食品と医薬品の主な違い

	健康食品	医薬品
○製品の品質	「同じ名称」でも全く品質の異なるものが存在している。	同じ品質のものが製造・流通するようになっている。
○科学的根拠の質と量	試験管内実験や動物実験が主体であり、病者を対象とした試験はほとんど実施されていない。安全性試験があったとしても対象は健康者である。	病者を対象とした安全性・有効性の試験が実施されている。
○利用環境	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。	医師・薬剤師により、安全な利用環境が整備されている。

⑤ 消費者による食品表示適正化等の推進（消費段階）

現状と課題

消費者の日常生活のなかで食品表示等をチェックし、適宜情報提供してもらう「食品ウォッチャー制度」や、食品に関する苦情・相談等を受け付ける食品110番制度に基づき、必要に応じて当該法律を所管する部局による調査・指導を行い、食品表示の適正化を図っています。

食品ウォッチャー制度は、制度開始から7年が経過し、広報活動や報告による改善指導等により制度の浸透が図られていますが、今後は新たな食品ウォッチャーの開拓が課題となっています。

施策の内容

〔食品ウォッチャー等による食品表示適正化〕

- 食品ウォッチャー研修会を開催したり、食品表示に関する情報を定期的に発信することで、食品表示制度に関する理解促進に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 消費者が活動することで、食品関連事業者の食品表示等の重要性についての意識を高め、不適正表示を減少させるよう努めます。（食品安全・消費生活課）
- 各地区において、食品表示適正化に取り組む人材育成に努めます。（食品安全・消費生活課）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
食品ウォッチャー1人あたりの調査商品数	1, 096商品	1, 100商品／年				
食品ウォッチャー研修会の開催地区数	全地区2回	全地区2回／年				



食品ウォッチャー研修会

⑥ 食品衛生に関する正しい知識の啓発（消費段階）

現状と課題

衛生講習会の開催や、広報誌・チラシ等により消費者に対して食品衛生に関する知識の普及・啓発活動や注意喚起を行っています。

一方で、食肉の生食によるカンピロバクター食中毒、ノロウイルスによる集団感染や、フグ毒をはじめとする家庭での食中毒が発生しており、家庭における感染症対策、食中毒対策が課題となっています。

施策の内容

〔家庭・消費者に対する啓発〕

- 消費者団体に対して衛生講習会を開催するとともに、マスコミや広報誌等により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、ノロウイルスやフグ毒による食中毒等の予防啓発について、ホームページを活用し情報発信を行います。（生活衛生課）
- 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⁵¹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

51 発生動向調査：75 ページ参照

第3節 食品の安全性確保体制の充実

① 食品の安全管理に関する調査・研究の推進

現状と課題

長崎県では、環境保健や農業、水産業など、5つの試験研究機関等が連携を図りながら食の安全・安心に関する調査・研究に取り組んでいます。

消費者の「食の安全・安心」への関心の高まりに伴い、農薬や抗生物質等の使用を減らした農林水産物の生産が求められていますが、効率的な試験検査や商品性・生産性を損なわない技術の確立が今後必要です。

施策の内容

〔農林水産物に関する調査・研究の推進〕

- 生物農薬や抵抗性品種等の利用による減農薬防除技術や減化学肥料等の有機・特別栽培技術の確立に、大学等と共同で取り組みます。（科学技術振興課）
- 採卵鶏農場を対象としたサルモネラ⁵²の汚染状況調査や、肥育牛・肥育豚・採卵鶏・ブロイラーを対象とした細菌の薬剤耐性発現状況に関する調査等を行います。
（畜産課）
- 有害プランクトン⁵³の増殖特性を解明し、有害プランクトンの出現・発生予測技術を開発するとともに、現場関係者に技術移転します。（科学技術振興課）
- 魚種ごとに魚類アレルギー⁵⁴の量及び質の差を解明し、成果・情報を県民に提供することにより、食の安全・安心や食育、魚消費に貢献します。（科学技術振興課）



採卵鶏のサルモネラ検査

〔食品衛生に関する調査・研究の推進〕

- 食品製造出荷時の微生物汚染検査に近接場光⁵⁵を用いることで、培養法を不要とした高感度で迅速（リアルタイム）の検査が可能な簡易型の検出装置を開発します。（科学技術振興課）

52 サルモネラ：67 ページ参照

53 有害プランクトン：77 ページ参照

54 アレルギー：63 ページ参照

55 近接場光：65 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
サルモネラ調査採卵鶏農場数	39戸	40戸／年				
薬剤耐性菌の発現状況調査戸数	24戸	24戸／年				
有害プランクトンの出現・増殖予測技術開発	→	技術開発	—	—	—	—
県産魚のアレルゲン表の作成及び魚類アレルゲン分析マニュアルの作成	→		マニュアル作成	—	—	—
微生物を高感度に検出するプローブ ⁵⁶ の開発	→	技術開発	—	—	—	—

〇年齢別食物アレルギー原因物質調査結果 ※

年齢 \ 順位	第1位	第2位	第3位
0～6歳	卵	乳	魚介類
7～12歳	卵	魚介類	乳
13～19歳	魚介類	卵	野菜
20歳代	卵	魚介類	乳
30歳代	魚介類	果物	野菜
40歳代	魚介類	卵	果物
50歳代	魚介類	果物	乳
60歳代	魚介類	野菜	果物
全体	魚介類	卵	乳

魚介類：エビ・カニを含む

※五島市、大村市内の小学校（7校）の全児童及びその家族を対象にアンケート調査を実施。（県環境保健研究センター）

56 プローブ：75 ページ参照

② 試験検査体制の充実

現状と課題

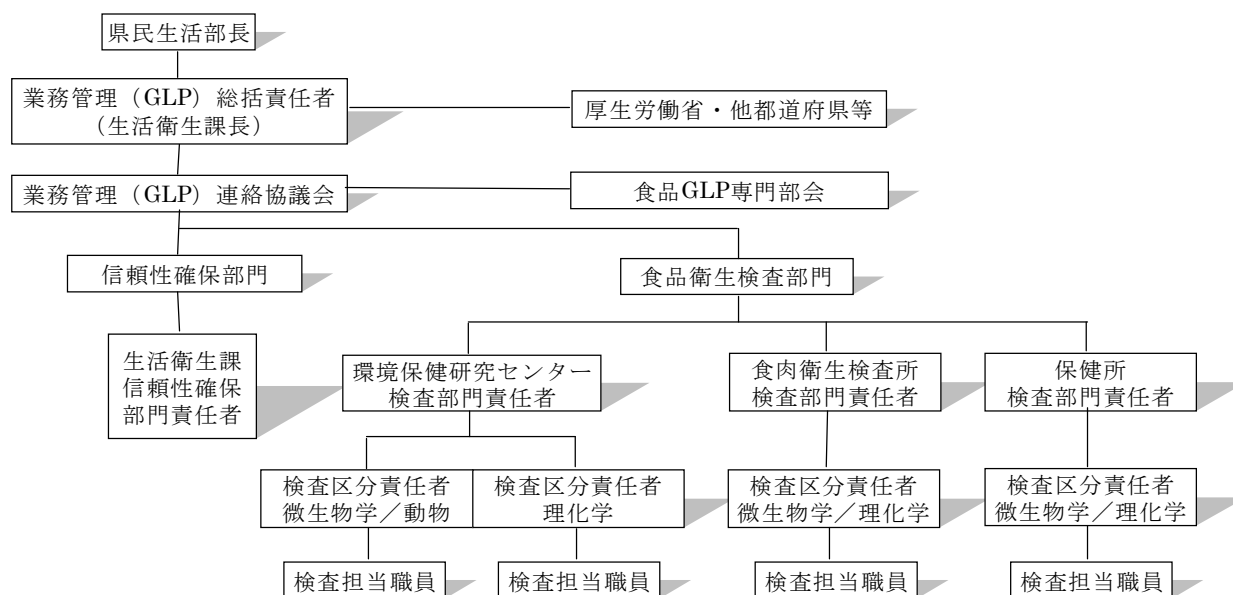
平成9年度から食品衛生法により各検査施設に義務づけられた検査等の業務管理（GLP¹²）について、県立の保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の計12施設に適用しています。また、平成15年度末に本県の実状に即した「検査等の業務管理要綱及び関連要領」を定め、適正な業務管理を行っています。

検査技術の高度化に伴う職員の技術研修や、最新の専門的知識を修得する機会の創出が課題となっています。

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、外部精度管理¹³や信頼性確保部門⁵⁷による内部点検を定期的の実施します。（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）



食品衛生検査施設における検査等の業務管理体制組織図

12 GLP：67 ページ参照

13 外部精度管理：64 ページ参照

57 信頼性確保部門：71 ページ参照

③ 危機管理体制の整備・強化

現状と課題

食品流通・販売の広域化、複雑化に伴い、危機発生時には早期発見と、迅速かつ適切な対応が必要です。食品の安全・安心確保のための危機管理体制については、マニュアル等を整備し、関係機関が連携して、まん延、健康被害、風評被害防止対策を講じることとしています。

危機発生時に、適切かつ円滑な対応ができるようマニュアルに基づく訓練等の実施や食中毒対策などが今後とも必要です。

施策の内容

〔牛海綿状脳症（ＢＳＥ）、高病原性鳥インフルエンザ対策〕

- ＢＳＥ、高病原性鳥インフルエンザが発生した場合の危機管理体制づくりに努めます。（食品安全・消費生活課）
- 関係者がお互いに情報を共有し、危機管理意識を高めるために、県内の地区ごとに、防疫会議を実施します。（畜産課）
- 高病原性鳥インフルエンザ発生時には、適切な健康管理と医療の提供を実施します。（医療政策課）
- 消費者に食品の安全性に関する正しい情報を提供し、風評被害発生防止に努めます。（生活衛生課、食品安全・消費生活課）

〔食中毒等の対策〕

- 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）
- 食中毒（疑いも含む）発生時には関係部局と連携し、迅速かつ的確に対応します。（生活衛生課）
- 主要な細菌性食中毒（カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ⁵⁸、腸管出血性大腸菌⁵⁹）、ノロウイルス、フグ毒、貝毒による食中毒発生防止の対策を重点的に実施します。（生活衛生課）
- 食品の流通量が多い時期には監視指導及び検査を強化し、食中毒予防対策を重点的に実施するとともに、食品衛生監視員の育成に努めます。（生活衛生課）
- 食中毒事件発生時には、施設の衛生指導とあわせ報道機関に情報提供することで飲食に起因する衛生上の危害の再発・拡大防止を図ります。（生活衛生課）
- 食中毒発生防止のため、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⁶⁰を発令します。（生活衛生課）

58 腸炎ビブリオ：72ページ参照 59 腸管出血性大腸菌：72ページ参照

60 食中毒注意報：69ページ参照

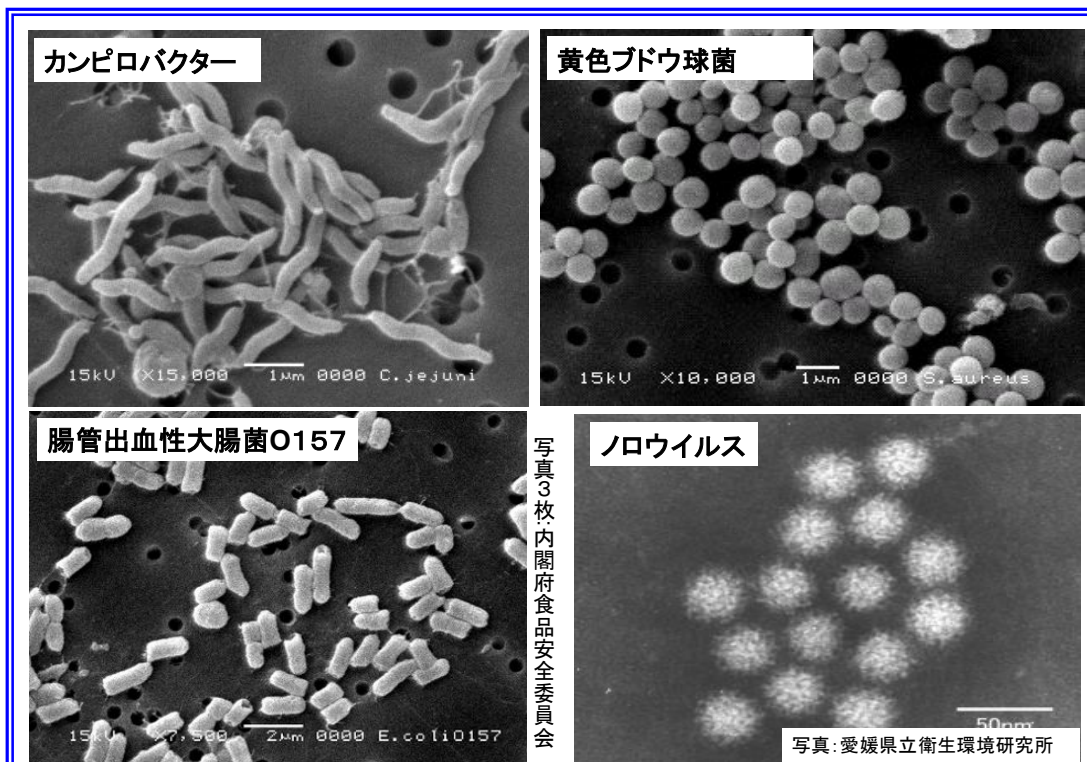
数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
防疫会議の実施地区	6地区	6地区／年				



高病原性鳥インフルエンザ防疫演習

○主な細菌・ウイルス



Ⅱ 食に関する理解促進と安心の提供

第4節 県産食品の推奨

① 地産地消¹⁴の推進

現状と課題

農林産物については、学校給食における県産品使用率や直売所の販売額は年々増加傾向にあります。今後は、直売所における安全・安心対策に加えて、病院や福祉施設などに対する地産地消の推進が課題となっています。また、水産物については、地域における連携体制づくりを支援し、県内産利用の定着化を図っているところです。今後は、魚食普及活動を通じた地域水産物の拡大を図るとともに、学校給食を含めた需給体制の確立が課題となっています。

施策の内容

〔農林水産物の地産地消推進〕

- 地域農林水産物の魅力を再発見し、その活用を図るために、学校給食など地域内で消費する需給体制を強化するとともに、魚食講習会や魚の調理実習の実施などにより魚食の普及を行います。（農政課、水産振興課）
 - 消費者と生産者の交流会等を開催することで、「地産地消」に対する共通理解を深めます。
（農政課、水産振興課）
 - 飲食店やホテル、病院、福祉施設等の実需者に対して、旬の農林水産物や一次加工品を紹介するマッチング⁶¹フェアなどの働きかけを行うことで、県内向け地場産物の流通量を増やします。
（農政課、水産振興課）
- A black rectangular plaque with gold-colored text and a border. The text reads '認定' (Certified) at the top, followed by 'ながさき地産地消' (Nagasaki Local Production and Consumption) and 'こだわりの店' (Store with a Passion) in the middle. At the bottom, there is a logo of Nagasaki Prefecture followed by '長崎県' (Nagasaki Prefecture).
- 地産地消こだわりの店認定プレート
- 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⁶²」の認定を進めます。（農政課）
 - 6月と11月の県産品愛用月間における1週間を県産品愛用強調週間⁶³とし、地産地消の普及啓発を重点的に行います。（農政課、水産振興課、物産流通推進本部）
 - 安全・安心な農産物供給のため、直売所における研修会等で農薬の安全使用、生産履歴記帳に関する取組についての支援を行います。（農政課）

14 地産地消：72ページ参照

61 マッチング：76ページ参照

62 ながさき地産地消こだわりの店：74ページ参照

63 県産品愛用強調週間：66ページ参照

〔学校給食への地産地消推進〕

- 県産農林水産物を学校給食に利用促進するため、関係団体等が連携して学校給食メニューの開発や供給体制の整備を行います。（農政課、水産振興課）
- 学校給食に地場産物を活用することにより、新鮮で安全な食材を確保するとともに、児童生徒の郷土理解のため、「学校給食における地場産物使用推進週間⁶⁴」を設定し、県内一斉に取り組みます。（体育保健課）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
学校給食における県産物使用割合(重量比)	67%	67%／年				
直売所、グリーン・ツーリズム ⁶⁵ の売上額(億円)	76	83	87	91	95	100



魚食講習会



郷土料理を囲んで団らんする体験民宿



水産教室（魚のさばき方実習）



地産地消ロゴマーク

⁶⁴ 学校給食における地場産物使用推進週間: 64 ページ参照

⁶⁵ グリーン・ツーリズム: 65 ページ参照

② 県産食品の推奨

現状と課題

平成16年度からブランドながさき総合プロデュース事業を実施し、百貨店等への戦略商品⁶⁶の販路開拓や流通業界とのネットワークの構築を図ってきました。今後は、戦略商品以外の商品のブランド化や生産者団体、市町との連携強化が課題となっています。

施策の内容

【「食材の宝庫ながさき」ブランドの確立】

- 県、市町、団体等をメンバーとする長崎県産品ブランド化・流通戦略本部（仮称）を設置し、「市場開拓戦略」の策定を行い、官・民一体となったブランド化対策を実施します。また、これまでの戦略商品だけではなく、対象品目を加工品等にも広げ、長崎県産品のブランド化やPRを推進します。（物産流通推進本部）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
首都圏及び関西圏における認知度が50%を超える品目数(品目)	3	4	4	5	5	5
「長崎フェア」を年間複数回実施する店舗数(店)	3	5	6	7	7	7
市・町参加による「長崎フェア」開催数(回)	2	6	8	10	10	10



長崎フェア

⁶⁶ 戦略商品：71 ページ参照

第5節 関係者間の連携・協働の推進

① 技術的支援

現状と課題

県では、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程⁶⁷を取得しようとする事業者や、「長崎HACCP」の導入を図る事業者に対して、食品衛生監視員による技術的助言を行っています。また、県の試験研究機関においては、食品の品質や安全性に関する技術相談等を行っています。

技術支援を行うにあたり、専門性が高い知識や技術が必要であることから、指導者育成や食品衛生監視員の更なる技術向上が必要です。

施策の内容

〔技術的支援〕

- 各種研修会への派遣等を通じて、総合衛生管理製造承認施設や対E U・対米輸出水産食品製造施設⁶⁸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）
- 試験研究機関の開放や技術相談を通して、技術的な指導を推進します。（科学技術振興課）

⁶⁷ 総合衛生管理製造過程：71 ページ参照

⁶⁸ 対E U・対米輸出水産食品製造施設：72 ページ参照

② 地域で活動する組織や団体との連携強化

現状と課題

食品衛生協会⁶⁹と連携し食品関連事業者に対する啓発活動等を行ったり、食生活改善推進員⁷⁰への研修会等を通じて、正しい食生活の普及や健康づくりを推進したり、生活学校や婦人会が取り組む食育活動等への支援を行っています。さらに、薬剤師会等と連携していわゆる健康食品に関する相談応需に努めています。

今後は、地域で活動する組織や団体等との連携を一層強化しながら、NPO⁷¹団体等との協働など新たな事業をどれだけ展開していけるかが課題となっています。

施策の内容

〔食育活動団体や市町との連携〕

- 保健所別食生活改善推進員リーダー研修会を開催します。（国保・健康増進課）
- 各市町で実施する学習会等への保健所栄養士の参加を推進します。（国保・健康増進課）
- 新生活運動の実践団体である県内の生活学校⁷²へ、安全・安心な食材を使った料理講習会、食育指導など、日々の暮らしに密着した具体的な活動と呼びかけるとともに、地域で活動中の団体に対して生活学校運動への参加と呼びかけます。（食品安全・消費生活課）

〔食品衛生協会との連携〕

- 食品衛生月間⁷³（8月）での食中毒啓発活動（食中毒パレード等）及び営業許可施設への巡回指導等、食品衛生協会の協力を得ながら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⁷⁴に基づく製品の衛生検査要領」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）

〔薬剤師会との連携〕

- 県民が気軽にいわゆる健康食品（無承認無許可医薬品）に関する相談ができるよう、薬剤師会と連携して薬局における相談応需⁷⁵に努めます。（薬務行政室）



県民からの相談に応じる薬剤師

69 食品衛生協会：69 ページ参照 70 食生活改善推進員：68 ページ参照

71 NPO：63 ページ参照 72 生活学校：71 ページ参照

73 食品衛生月間：73 ページ参照 74 管理運営基準：65 ページ参照

75 薬局における相談応需：77 ページ参照

③ 国等との連携

現状と課題

輸入食品の増加など、食品流通の広域化に伴い、食品の安全性や信頼性に関する問題も大規模化、広域化する事例が多くなっています。こうした問題については、県単独での対応が困難な場合もあることから、国や他自治体等との連携が一層重要となっています。

施策の内容

〔国との連携〕

- 食品安全委員会⁷⁶や消費者庁をはじめ関係省庁（本省及びその地方機関）との連携を強化し、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るほか、食の安全・安心対策に関する要望・提案等を行います。（食品安全・消費生活課）
- 複数の法令で規制される食品表示について、個別具体の事案に対しては、国や関係機関と密接に連携し、「長崎県食品表示監視協議会⁷⁷」を核として機動的かつ総合的に対応します。（食品安全・消費生活課）
- 大規模食中毒の発生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）

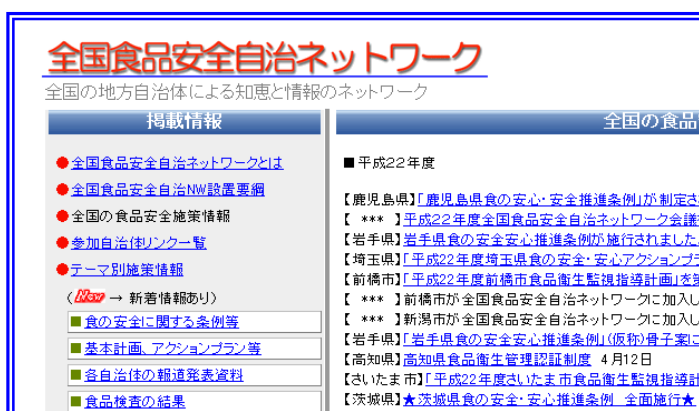
〔他の都道府県、県内市町等との連携〕

- 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。（食品安全・消費生活課）
- 都道府県及び政令市等で構成する「全国食品安全自治ネットワーク⁷⁸」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）

- 「九州・山口地域食の安全安心連携会議⁷⁹」で整備した「九州・山口地域食の安全安心行政ネットワーク⁸⁰」により、危機発生時に迅速かつ的確に対応します。

（食品安全・消費生活課）



全国食品安全自治ネットワークホームページ

76 食品安全委員会：69 ページ参照

77 長崎県食品監視協議会：74 ページ参照

78 全国食品安全自治ネットワーク：71 ページ参照

79 九州・山口地域食の安全安心連絡会議：65 ページ参照

80 九州・山口地域食の安全安心行政ネットワーク：65 ページ参照

第6節 消費者に対する安全・安心への理解促進

① 正確な情報の公開

現状と課題

「eー農林水産ながさき」や「ながさきの地産地消」などのホームページにおいて、農林水産物の食の安全・安心に関する情報提供を行ったり、平成「長崎俵物」⁸¹に関する生産履歴システムの普及推進を行っています。また、食中毒情報や食品衛生監視指導状況、県の全般的な施策についても、広報誌やホームページを通じて情報提供を行っています。

今後も、受け手側にわかりやすいホームページのコンテンツづくりや様々な広報媒体による正確で迅速な情報発信を引き続き行っていくことが必要です。

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全・安心を消費者にアピールするため、ホームページを通じて平成「長崎俵物」の紹介や直売所、地産地消こだわりの店、郷土料理レシピ等の地産地消情報のほか、グリーン・ツーリズムや本県農林水産業に関する情報を積極的に提供し一層の消費拡大を図るとともに、生産及び消費に係る情報を正確に消費者に伝える体制の構築を図ります。（農政課、水産振興課）
- 環境と調和した持続的な農業の展開として、エコファーマー⁸²の育成や特別栽培農産物⁸³・有機農産物⁸⁴の生産拡大について取り組んでおり、これらの取組により生産された農産物の消費者段階での正しい理解と認知度を高めるため、県の広報誌、県政出前講座⁸⁵、県のホームページ等を通じて情報提供を行うとともに、各市町広報誌への掲載についても働きかけていきます。（農業経営課）

〔食品衛生に関する情報提供〕

- 生活衛生課や食肉衛生検査所のホームページをより充実化し、食品衛生や食肉衛生検査に関する信頼できる情報を正確かつ迅速に提供します。（生活衛生課）

〔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、より多くの人に国や県の食品安全・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）

81 平成「長崎俵物」：75 ページ参照

82 エコファーマー：63 ページ参照

83 特別栽培農産物：73 ページ参照 84 有機農産物：77 ページ参照

85 県政出前講座：66 ページ参照

- 県内各市町に食品の安全・安心に関する情報を提供し、各市町の広報誌への特集記事等の掲載を推進します。（食品安全・消費生活課）
- いわゆる健康食品（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、講演会の開催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）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
「食品の安全・安心と食育のホームページ」アクセス件数	11,492件	12,000件／年				



食品の安全・安心と食育のホームページ



平成「長崎俵物」



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 リスクコミュニケーションの充実

現状と課題

食品の安全・安心に関する情報の共有化、相互理解の促進を図るため、関係者間によるリスクコミュニケーション（意見交換会）を県内各地で開催しています。関係者間の知識や意識の違いにより食品の安全性に関する認識が異なることや、開催回数や参加人数が限られていることから、より多くの方に参加いただくための開催手法や仕組み作りのほか、食品リスクについて正しく伝えることができる人材の育成が必要です。

施策の内容

〔リスクコミュニケーション（意見交換会）の開催〕

- 地域における様々な県民のニーズに対応するため、各地域における食の安全・安心に関する課題をテーマにした意見交換会を開催します。

（食品安全・消費生活課）

- より多くの県民にリスクコミュニケーションに参加してもらうため、県民の関心の高いテーマを取り上げたフォーラム型の意見交換会を開催します。

（食品安全・消費生活課）



フォーラム型意見交換会

〔各種講座を通じたリスクコミュニケーションの推進〕

- 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します。（食品安全・消費生活課）
- 「県政出前講座」の活用により、食の安全・安心確保にかか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）

〔新たなリスクコミュニケーション手法の展開〕

- 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システムを構築します。（食品安全・消費生活課）
- 意見交換会への参加者が、食品の安全・安心に対する意識をより一層深めてもらうため、円滑に意見交換会を進めることができる人材の育成に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 小中学生に対して、食品の安全・安心に関する消費者教育を行う場を提供していきます。（食品安全・消費生活課）

数値目標

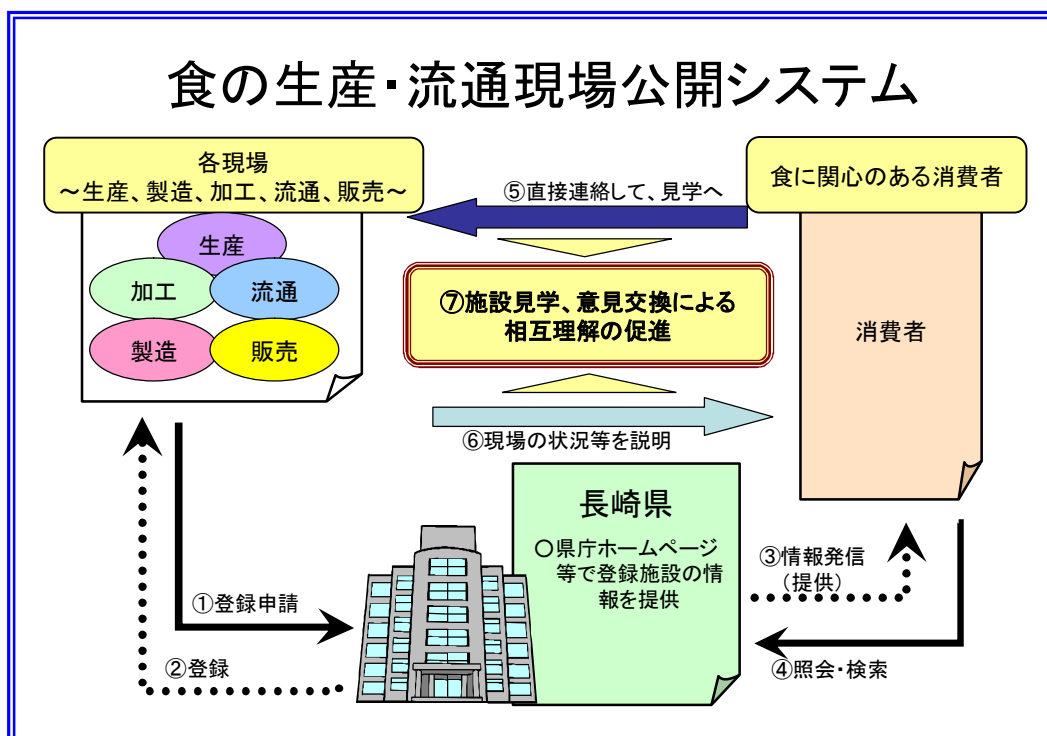
数値目標設定項目	現状 (H21年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
各地域における意見交換会の開催回数	7回	7回／年				
フォーラム型意見交換会の開催回数	2回	2回／年				
現場公開システム登録事業者数	—	20	30	40	50	60
ジュニア食品安全教室の開催回数	—	2回／年				



小学生の親子を対象とした意見交換会

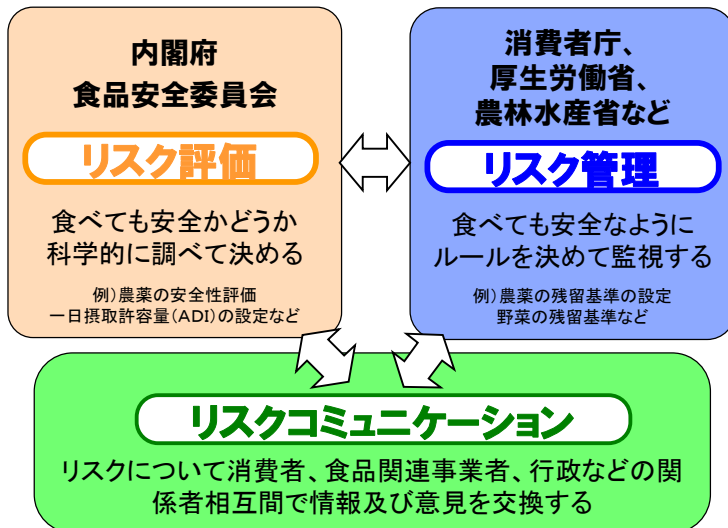


ジュニア食品安全ゼミナール
(内閣府食品安全委員会主催)



食の安全に「絶対」はない、と考える それがリスク分析の基本です

○食品の安全を守る仕組み



《リスク分析の考え方》

どんな食品にもリスクがある(ゼロリスクはない)という前提で、科学的に評価し、妥当な管理をし、意見交換して、食品の安全性を確保する一連のプロセス(手法)のこと。

リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つの要素からなります。

これらが相互に作用し合うことによって、よりよい効果が得られます。

現在、リスク分析は国際的にも導入されており、日本でも、平成15年7月に施行された食品安全基本法をはじめとする食品安全行政の基本的な考え方となっています。

リスクとは？

人の健康に悪影響を及ぼす「食品の状態」や「食品中の物質」を、食品の安全における「ハザード(危害要因)」といい、ハザードを食べた時、「人の健康に悪い影響が出る可能性とその度合い」のことを「リスク」といいます。

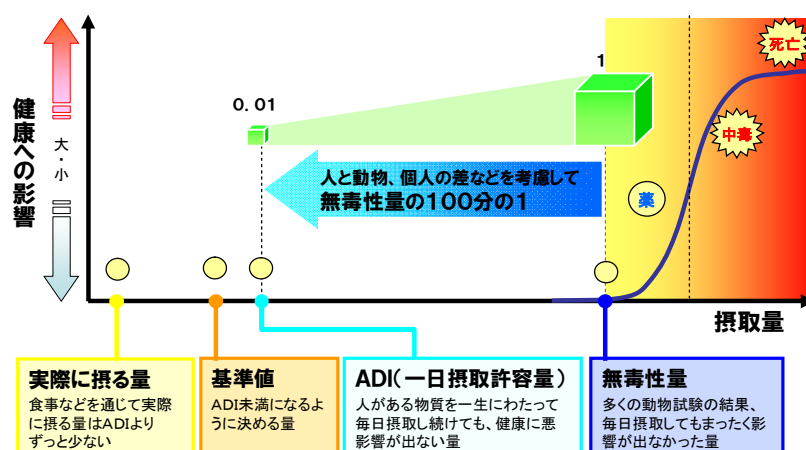
たとえば、食塩は、人が生きるために大切な食品ですが、摂りすぎると体をこわす原因となることから、ハザードになります。しかし、適量を摂っていればリスクはほとんどありません。リスクは、ハザードの毒性が弱くても、摂る量が多ければ大きくなり、逆に毒性が強くても、摂る量が少なければ小さくなります。リスクはハザードの毒性の強さと摂る量によって、大きくなったり小さくなったりします。

「量」について考える。

どのくらいの量なら体に影響を与えないのか、その量は化学物質ごとに異なります。それぞれに「健康に影響を及ぼさない量」、つまり「許容量」があります。

ある化学物質を、人が一生に渡って毎日摂取し続けても、健康上の問題が生じないとされる量を「ADI(一日摂取許容量)」といいます。ADIは、Acceptable Daily Intakeの頭文字を取った言葉です。ADIは一日あたり・体重1kgあたりの量(mg/kg体重/日)で表します。

化学物質の量と体への影響



リスク評価の方法(農業などの例)

動物を用いた毒性試験

急性毒性試験
慢性毒性試験
発がん性試験
遺伝子毒性試験
催奇形性試験 など

無毒性量を定める

無毒性量に100分の1をかける

ADIを決める

リスク管理

ADIを超えないように使用基準や残留基準をきめる

③ 食の安全・安心につながる食育の推進

現状と課題

近年、不規則な食事や栄養の偏り、食事マナーやしつけをする機会が減少しています。県では、平成18年度に「長崎県食育推進計画⁸⁶」を策定し、食育の推進を県民運動として展開してきました。この間、県内市町に食育推進計画が策定され、平成22年度に全市町策定の運びとなりました。また、小中学校で栄養教諭⁸⁷による食育教育がなされ、朝食欠食率が低下しました。しかしながら、20歳以上の欠食率は高く、成人期以降の生活習慣病対策等の課題が見られる状況があり、成人期以降の食育が求められています。また、地域の食育推進の為、各市町食育推進計画が円滑に実施されるよう連携を図る必要があります。

施策の内容

〔食育推進計画に基づく連携・協働体制の確立〕

- 「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、ライフステージに応じた生涯にわたる食育の推進を行います。また、食育に関する様々な情報発信に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 市町食育推進計画が円滑に実施されるよう支援します。（食品安全・消費生活課）

〔学校等における食育推進〕

- 食の安全・安心に関する学習について、学習指導要領を踏まえて各教科等での指導の充実が図られるよう、各種研修会等を通じて関係者の理解促進に努めます。（義務教育課）
- 研修会や県学校給食研究協議大会等で関係者に対して、学校給食における安全・衛生指導の重要性についての啓発と、優良事例の紹介等を行います。（体育保健課）

〔地域における食育推進〕

- 健康づくり指導者⁸⁸の研修を行います。（国保・健康増進課）
- 長崎県健康づくり応援の店⁸⁹の登録を促進します。（国保・健康増進課）



健康づくり応援の店

86 長崎県食育推進計画：73 ページ参照

87 栄養教諭：63 ページ参照

88 健康づくり指導者：66 ページ参照

89 長崎県健康づくり応援の店：73 ページ参照

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H21 年度 実績値)	目標年度				
		H23	H24	H25	H26	H27
「びわ太郎食育通信」の発行回数	4回	4回以上／年				
県学校給食研究協議大会の参加人数	—	400人／年				



びわ太郎食育通信

長崎県総合計画での位置付け

長崎県における県政運営の指針や考え方を県民の皆様へ分かりやすく示した「長崎県総合計画」では、基本理念に掲げる「人が輝く長崎県」「産業が輝く長崎県」「地域が輝く長崎県」の実現に向けて、各分野の取組の大きな方向性を示すものとして、10の政策が柱として掲げられ、それを構成する46の施策が記載されています。

この中で、「食の安全・安心の確保」については、政策2「一人ひとりをきめ細かく支える」の4つの施策の1つとして位置づけられ、「めざす姿」として、「本県の食が安全・安心できると感じる人が増加する。」ということが記載されています。

長崎県総合計画の体系



食の安全・安心の確保

取組の概要

消費者、食品関連事業者（生産者、製造・加工業者、流通・販売業者等）、行政が連携して生産から消費まであらゆる段階における食品の安全・安心の確保に取り組むとともに、安全・安心で信頼できる本県の農林水産物づくりを進めます。

めざす姿

本県の食が安全・安心であると感じる人が増加する。

数値目標

本県の食が安全・安心である
と思う人の割合

69.0%
(H22 年度)

70.0%以上
(H27 年度)