

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

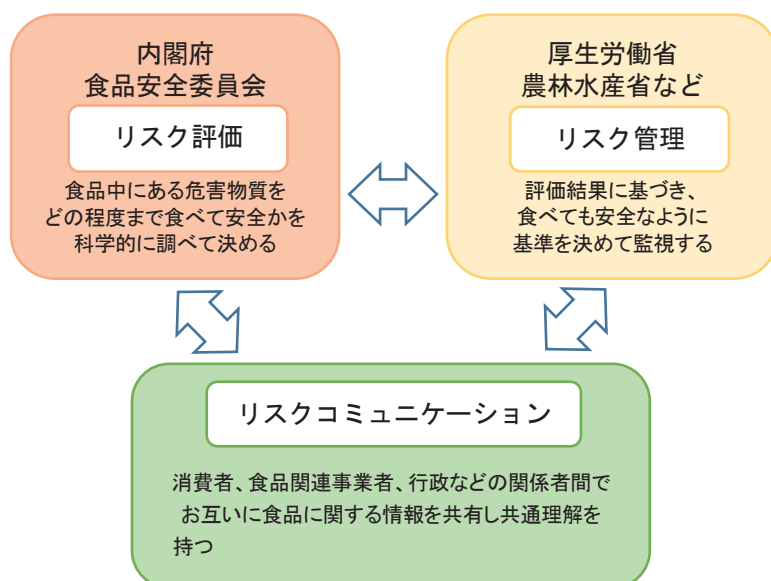
リスク評価とは、食品に含まれる可能性のある病原菌、添加物や農薬などの危害要因が人の健康に与える影響について評価を行うことで、食品中の危害要因を摂取することによってどの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することをいいます。

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等の国の機関、都道府県等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）

HACCP（ハサップ）とは

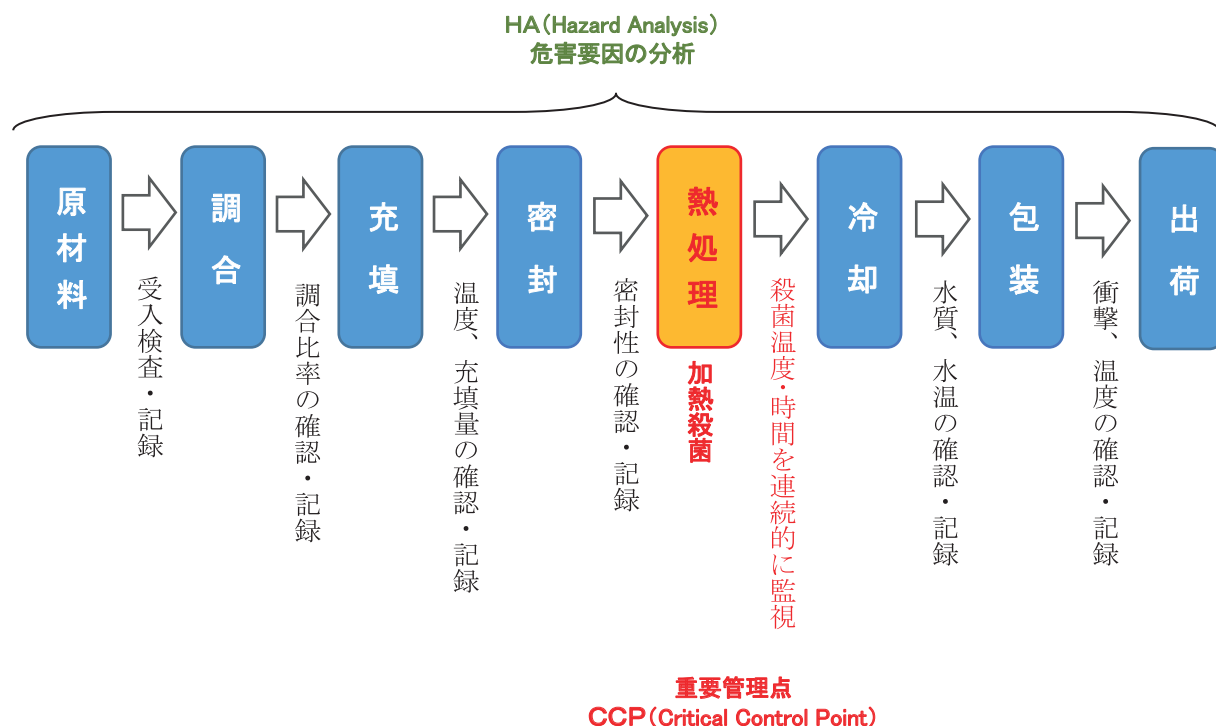
Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字 HA（危害分析）と CCP（重要管理点）からなる言葉で、ハサップなどと呼ばれます。

従来は、製造する環境をきれいにして、清潔に取り扱えば安全な食品が製造できるとの考えで、製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれ、最終製品の抜き取り検査（微生物の培養検査等）により確認が行われてきました。しかし、それでは全ての製品の安全性は担保することはできませんでした。

それに対して、HACCPによる衛生管理手法は、食品の製造・加工工程の原材料の受入から最終製品となるまでのあらゆる段階で、発生するおそれのある危害（微生物による汚染や異物の混入など）をあらかじめ分析し、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればそれを防いでより安全な製品を得ることができるかという管理点を定めて連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を担保するものです。

HACCPによる衛生管理手法は、米国で宇宙食の安全性を確保するために開発され、今では国際的に認められた衛生管理方式となっており、経験や勘に頼らないで、衛生、品質の両面で安定した製品を作ることができることからクレームやロスが減る、取引においてもPRできるなどといったメリットがあります。

<HACCPによる管理の例>



（厚生労働省HPを基に作成）

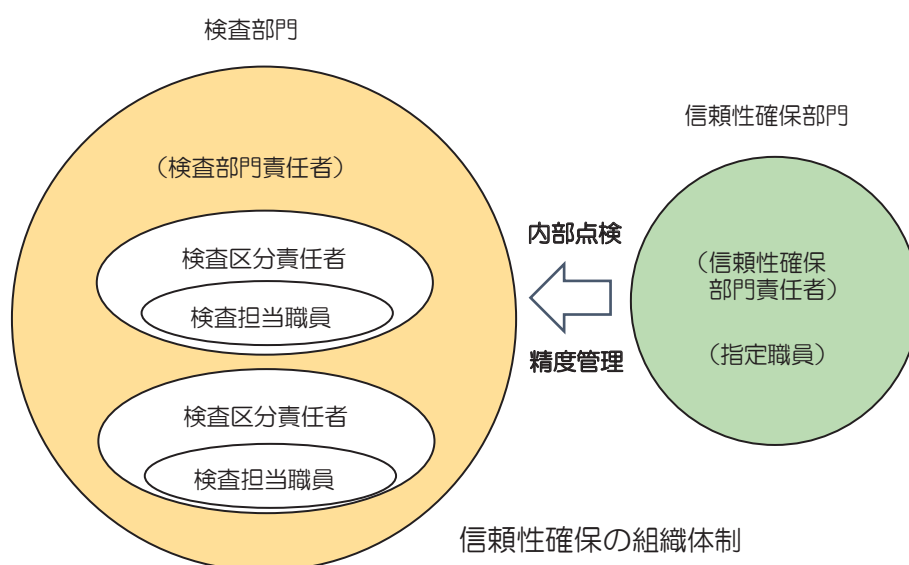
食品検査の信頼性確保

保健所をはじめとする食品衛生検査施設での食品の検査においては、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が確保されています。このような検査に関する業務管理のことを GLP（Good Laboratory Practice）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、信頼性確保部門を置いて、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、検査通知書等の点検を、検査部門とは独立した信頼性確保部門の責任者が行います。このことを内部点検といいます。

また、既知の検査対象物（細菌、食品添加物等）を混入した模擬食品を検査担当者が測定し、検査担当者の技能を定期的に評価する精度管理も行っており、信頼性確保部門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検査施設には、GLP（試験検査業務の適正管理運営基準）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】

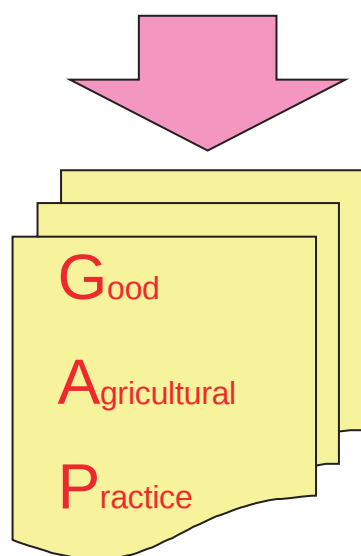
日本の法律: 食糧・農業・農村基本法、食品衛生法、農薬取締法、環境基本法、廃棄法、労働安全衛生法など

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

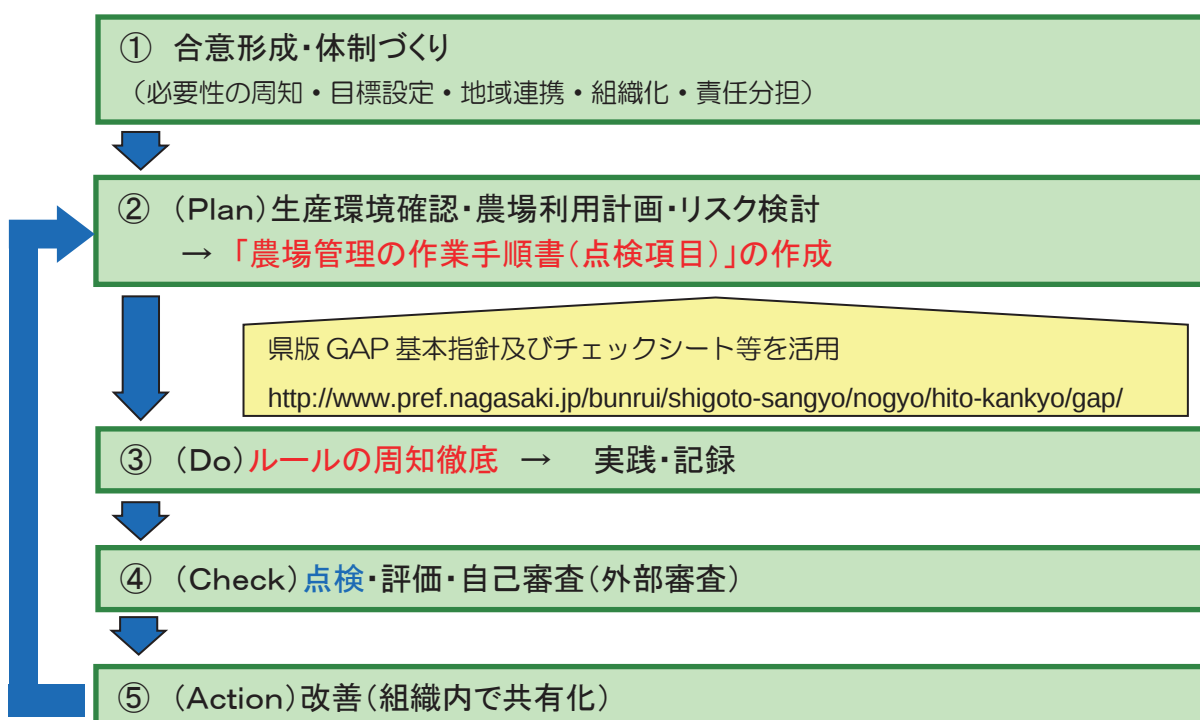


- ・ これらを遵守するために、日々の農場管理という仕事の中で実施すべき管理基準を定めたものが GAP（良い農業の実施（基準））である。
- ・ 農業という生業を行ううえで法令順守項目を、農場管理という具体的手段にしたもの。
- ・ 良い農業を実践するために、農業者・JA 等の生産者団体を手助けする手法。

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

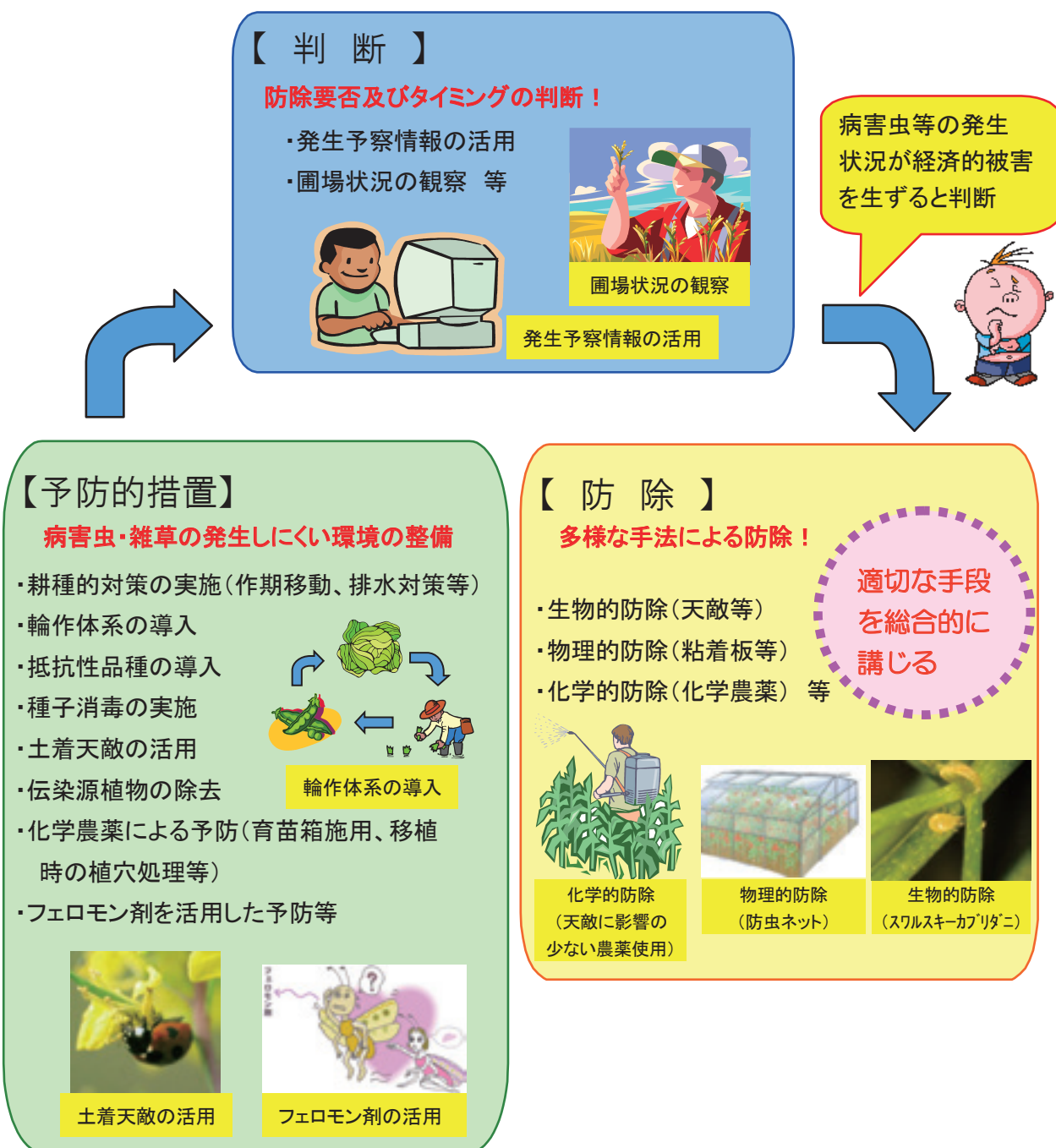


環境への負荷の少ない農業の取組について

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】

エコファーマー（P28）

都道府県知事から、たい肥等による土づくりと化学肥料や化学合成農薬の使用の低減を一体的に行う農業生産方式を導入する計画について認定を受けた農業者の愛称。

S N S（P3, 21）

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。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、会員制のサービスのこと。

N P O（P26）

《Non Profit Organization》の略。民間の非営利組織のことで、様々な分野（福祉、教育・文化、まちづくり、環境、国際協力など）において、社会の多様化したニーズに応えるため、自発的・自立的な社会貢献活動を行う団体。

【か行】

海外悪性伝染病（P10）

口蹄疫等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。

外部精度管理（P17）

試験検査業務の適正管理運営基準（G L P）が導入された食品衛生検査施設において、データの信頼性をシステムとして確保するために実施するもので、外部機関により食品衛生検査施設の検査精度を評価するもの。

学校給食における地場産物使用推進週間（P24）

県が定めている6月・11月の県産品愛用運動推進月間及び地産地消強調週間にあわせて設定し、学校給食で地場産物を使用した料理や、郷土料理の実施等をとおして、児童生徒の郷土理解を深めるための指導等を行う。

環境保全型農業（P28）

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。

カンピロバクター（P16）

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ヒトに感染し、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見られ、ノロウイルスと並んで食中毒の原因物質の上位を占めている。

管理運営基準（P26）

食品衛生法に基づいて「長崎県食品衛生に関する条例」で定められた、施設設備の衛生管理、食品の取扱い、食品取扱者の衛生管理など、公衆衛生上講ずべき措置についての基準。

九州・山口地域食の安全安心連携会議（P27）

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。食の安心・安全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）（P13）

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（P13）

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、四つの柱を基本に定めている。

検疫所（P12）

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（P, 3, 13, 26）

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, 28）

おおむね20人以上の県民が参加するグループや会合等を対象に、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。

【さ行】

サルモネラ (P5)

主に動物の消化管に生息する腸内細菌の一種。多くの種類を含み、その一部が食中毒の原因となり一般的にサルモネラと呼ばれている。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。

GAP (P19)

《Good Agricultural Practice》の略。生産者自らが、農業生産行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。

GLP (P17)

《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。

消費者庁 (P1, 27)

消費者行政の一元化を図るため、平成21年9月に「消費者行政の司令塔」として設置された。消費者庁では、情報を一元的に集約し、調査・分析、消費者への情報提供を行うほか、事業者に対する支援・指導、立入検査や勧告、命令を行う。また、関係省庁に対して措置の改善を勧告する権限もある。

食品衛生法 (P8, 17, 19)

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。

食生活改善推進員 (P24, 26)

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通じたボランティア活動を行う者。

食中毒注意報 (P18)

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多発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図る目的で県が発令。

食品安全委員会（P27）

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。

食品衛生監視員（P12, 19）

食品衛生法第30条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。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。

食品衛生監視指導計画（P4, 8, 12）

食品衛生法第24条に、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（P26）

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（P26）

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。

食品添加物（P12）

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（P13）

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）

食料自給率（P28）

国内の食料消費について国産でどの程度まかなえているかを示す指標であり、示し方としては、単純に重量で計算することができる品目別自給率と、食料全体について共通の「ものさし」で計算した総合食料自給率の2種類がある。通常、我が国の食料自給率として使用されているカロリーベースの総合食料自給率は、近年40%前後で推移している。

飼料添加物（P5）

飼料添加物とは、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において、①飼料の品質の低下の防止、②飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、または③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるもので、農林水産大臣が指定するものと定義されている。

飼料添加物には、アミノ酸、ミネラル、酵素、抗菌性物質などがありますが、個々の成分規格ならびに製造などの方法および表示の基準が定められており、これに適合しないものは飼料に添加することができない。

信頼性確保部門（P17）

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で、食品衛生法施行規則第37条に、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。

成分規格基準（P12）

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。

総合衛生管理製造過程（P19）

HACCPの概念を取り入れ衛生管理を行う製造施設に対する厚生労働大臣による承認制度。現在、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、レトルト食品を加工・製造する施設が対象となっている。

【た行】

対EU・対米輸出水産食品製造施設（P19）

EUや米国に水産食品を輸出する場合にあっては、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。

地産地消（P24, 25, 30）

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（P25）

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」は、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。

腸管出血性大腸菌（P3, 18）

大腸菌は、動物や人の腸管の常在菌である。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（P5, 8）

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菌性物質、ホルモン剤、駆虫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、医薬品医療機器等法、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（P28）

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。

トレーサビリティ（P5）

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】

長崎県健康づくり応援の店（P24）

県民一人ひとりが健康づくりに取り組むことができるような環境整備を目的として、栄養成分表示やヘルシーメニューの提供に取り組んでいる飲食店等として登録された店。

長崎県食育推進計画（P24）

長崎県及び長崎県食育推進県民会議が、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、県民運動として展開させ、県民一人ひとりが自らの食について考える習慣を身につけ、生涯を通じて健全で安心な食生活を実現することができるよう策定した計画。平成18年10月に策定し、現在は平成28年3月に策定した第三次計画により推進している。

長崎四季畑（P30）

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。

ながさき地産地消こだわりの店（P25）

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。

「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ている事業で、導入施設に対しては評価マークの使用を認め、申請があれば県のホームページへ掲載する。

農薬管理指導士（P5）

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。

ノロウイルス（P16）

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、ヒトの腸管で増殖し、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（P10, 19）

《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。

発生動向調査（P16）

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。

平成「長崎俵物」(P30)

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。

ポジティブリスト制度 (P6)

基準が設定されてない農薬等（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日から施行。

【ま行】

無承認無許可医薬品 (P13, 21)

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 (P8)

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】

薬局における相談応需 (P26)

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 (P28)

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 (P4, 22)

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。

6次産業化 (P30)

第一次産業である農林水産業が、農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を活かしたサービスなど、第二次産業や第三次産業にまで踏み込むこと。農家などが、加工や販売・サービスまで行って農林水産物の付加価値を高めることで、地域活性化を図りつつ、所得向上や雇用創出につなげることも期待されている。

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号に掲げるもののほか、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。

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	県民生活部長
委 員	文化観光国際部長
	環境部長
	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
	県民生活部	県民協働課	課 長
		生活衛生課	課 長
	環境部	環境政策課	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
		水産振興課	課 長
		水産加工・流通室	室 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・流通室	室 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。

	H23 年度	H24 年度	H25 年度	H26 年度
安心している	13.3%	11.7%	12.8%	13.1%
概ね安心している	61.1%	60.4%	62.1%	60.1%
時々不安を感じる	10.5%	12.4%	10.2%	11.6%
不安を感じる	2.8%	2.0%	2.8%	3.2%
どちらとも言えない	12.3%	13.5%	12.1%	12.0%

H23～26 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
食品添加物	244	71.1%
輸入食品	238	69.4%
残留農薬	235	68.5%
環境からの汚染化学物質（ダイオキシン、鉛など）	168	49.0%
食中毒	143	41.7%
遺伝子組換え食品	125	36.4%
放射性物質	111	32.4%
食品表示	97	28.3%
食物アレルギー	90	26.2%
BSE や鳥インフルエンザ	88	25.7%
いわゆる健康食品	49	14.3%
トレーサビリティ（生産履歴制度）	32	9.3%
特に不安に感じることはない	8	2.3%
計	1,628	—

平成 27 年度県政アンケート調査より 回答者 343 人

＜食中毒の発生状況と主な原因物質（全国）＞

※1 H9までの病原大腸菌での分類をH10から「腸管出血性大腸菌」と「その他の病原大腸菌」に区別
 ※2 H9.5.31食中毒の病因物質に指定され、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。

年	総数		サルモネラ属菌		腸炎ビブリオ		ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌(VT産生)※1		カンピロバクター・ジェニウ/コリ		ノロウイルス※2		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
H8	1,217	15	350	3	292		44		179	8	65		—	—	27	3	181	1
	46,327		16,576		5,241		698		14,488		1,557		—		47			
H9	1,960	8	521	2	568		51		176		257		—	—	32	6	211	
	39,989		10,926		6,786		611		5,407		2,648		—		94			
H10	3,010	9	757	1	839		85		16	3	553		123		33	4	114	1
	46,179		11,471		12,318		1,924		183		2,114		5,213		63		461	
H11	2,697		825		667		67		8		493		116		34		87	
	35,214	7	11,888	3	9,396	1	736		46		1,802		5,217		67	2	310	1
H12	2,247	4	518	1	422		87		16	1	469		245		37		76	
	43,307		6,940		3,620		14,722	1	113		1,784		8,080		75		373	1
H13	1,924		360		308		92		24		428		268		40		49	
	25,372	4	4,912		3,065		1,039		378		1,880		7,335		76	3	251	1
H14	1,850	18	465	2	229		72		13	9	447		268		42		81	
	27,629		5,833		2,714		1,221		273		2,152		7,961		72	6	300	1
H15	1,585	6	350		108		59		12	1	491		278		46		66	
	29,355		6,517		1,342		1,438		184		2,642		10,603		79	3	229	2
H16	1,666	5	225	2	205		55		18		558		277		52		99	
	28,175		3,788		2,773		1,298		70		2,485		12,537		79	2	354	1
H17	1,545	7	144	1	113		63		24		645		274		48		58	
	27,019		3,700		2,301		1,948		105		3,439		8,727		75	2	210	4
H18	1,491	6	124	1	71		61		24		416		499		35		103	
	39,026		2,053		1,236		1,220		179		2,297		27,616		65	1	446	3
H19	1,289	7	126		42		70		25		416		344		39		74	
	33,477		3,603		1,278		1,181		928		2,396		18,520		89	3	266	4
H20	1,369	4	99		17		58		17		509		303		61		91	
	24,303		2,551		168		1,424		115		3,071		11,618		104	3	283	
H21	1,048		67		14		41		26		345		288		39		53	
	20,249		1,518		280		690		181		2,206		10,874		95		195	
H22	1,254		73		36		33		27		361		399		34		105	
	25,972		2,476		579		836		358		2,092		13,904		53		337	
H23	1,062	11	67	3	9		37		25		336		296		22		47	
	21,616		3,068		87		792		714	7	2,341		8,619		32	1	139	
H24	1,100	11	40		9		44		16		266		416		27		70	
	26,699		670		124		854		392	8	1,834		17,632		49	1	218	2
H25	931	1	34		9		29		13		227		328		21		50	
	20,802		861		164		654		105		1,551		12,672		33		152	1
H26	976	2	35		6		26		25		396		293		31		48	
	19,355		440		47		1,277		766		1,893		10,506		53	1	235	1