

第2次 山梨県 食の安全・安心推進計画



平成29年3月



目 次

第1章 計画策定の基本的な考え方	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	1
3 計画期間	1
第2章 現状と課題	3
1 第1次推進計画の評価	3
(1) 主な取り組みの状況	
(2) 数値目標の達成状況	
2 食の安全・安心に関する県民意識	14
(1) 食品の安全性への関心度	
(2) 食品の安心度	
(3) 食品を購入する際の重視する点	
(4) 食品を購入する際の食品の安全性の判断基準	
(5) 生鮮食品、惣菜・加工食品の選択基準	
(6) 食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきこと	
(7) 県が更に強化すべき取り組み	
3 食を取り巻く社会情勢の変化	21
(1) 食の安全・安心をめぐる事件・事故の後を絶たない発生	
(2) HACCP（ハサップ）システムの導入	
(3) 新しい食品表示制度の施行	
(4) 加工食品の原料原産地表示の拡大の動き	
(5) 輸入食品の拡大	
(6) 食に関する情報量の増大	
(7) 富士山の世界文化遺産登録、東京オリンピック・パラリンピック 開催等に伴う観光客の増大	
4 優先的に取り組むべき課題	25
第3章 基本目標	26
第4章 施策の展開	27
1 監視指導等に基づく「生産」から「消費」に至る食品の安全性の確保	29
(1) 監視の的確な実施と指導の充実（第14条）	
(2) 生産者の自主的な取り組みの促進（第16条）	
(3) 事業者の自主的な取り組みの促進（第17条）	
(4) 消費段階における安全性の確保（第6条、25条）	
2 食品に関する正確な情報の提供	35
(1) 情報の収集・提供の推進（第19条、28条）	
(2) 適正な食品表示の確保（第20条）	
(3) 食の安全に向けた普及啓発（第19条）	

3	関係者間の相互理解の増進、信頼関係の構築	39
	(1) 生産者・事業者における情報の記録・保存の促進 (第18条)	
	(2) 相互理解の増進 (第22条)	
	(3) 食育及び地産地消の推進 (第25条)	
	(4) 食の安全・安心推進月間 (第23条)	
	(5) 認証制度の推進 (第24条)	
	(6) 原産地に関する情報の提供の充実 (第21条)	
4	食の安全・安心を総合的に推進するための体制整備等	45
	(1) 人材の育成 (第11条)	
	(2) 調査研究の推進 (第15条)	
	(3) 危機管理体制の整備等 (第10条)	
	(4) 健康被害の未然・拡大防止のための各種措置 (第26条～30条)	
	(5) 国、関係者との連携・協働の推進 (第9条、12条、13条、31条～33条)	
第5章	重点的に取り組む施策	51
1	重点施策	
	(1) 監視の的確な実施と指導の充実	
	(2) 適正な食品表示の確保	
	(3) 原産地に関する情報の提供の充実	
	(4) 消費者、生産者、事業者の相互理解の増進	
第6章	計画の推進	53
1	推進体制	53
	(1) 山梨県食の安全・安心審議会 (第31条～33条)	
	(2) 県民からの施策提案制度 (第9条)	
	(3) 山梨県食の安全・食育推進本部	
	(4) 山梨県食の安全・安心推進連絡会議	
2	進行管理	54
3	数値目標	55
	(1) 数値目標の考え方	
	(2) 数値目標	
【参考資料】		
1	山梨県食の安全・安心推進条例	59
2	山梨県食の安全・安心推進条例施行規則	69
3	食品の原産地に関する情報提供基準	71
4	原料原産地名の表示が必要な加工食品	74
5	第2次山梨県食の安全・安心推進計画の策定経過	75
6	山梨県食の安全・安心審議会第3期委員名簿	76
7	用語解説 (50音順)	77
8	食の安全・安心を所管する関係機関	86

【本文中の「※」は、資料編7「用語解説 (50音順)」を参照】

第1章 計画策定の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

本県では、食の安全・安心の確保を図るため、平成15年9月に「やまなし食の安全・安心基本方針」を策定し、これに基づき、平成16年3月に「第1次行動計画」（平成17～18年度）を、平成18年12月には「第2次行動計画」（平成19～23年度）を策定しました。

平成24年4月に「山梨県食の安全・安心推進条例（以下、「条例」という。）」が施行され、同年9月に条例に基づき、「山梨県食の安全・安心推進計画（平成24～28年度）（以下、「第1次推進計画」という。）」を策定し、総合的な施策を推進してきました。

一方、全国では食品の安全を脅かす事件、事故は後を絶たず、県民の食の安全・安心への関心は依然高い状況にあります。

こうした中、現行の第1次推進計画が、平成28年度で計画期間を終了することから、これまでの計画の達成状況や、社会経済情勢の変化等を踏まえ、「第2次山梨県食の安全・安心推進計画」を策定し、食の安全・安心を確保する施策を引き続き進めていきます。

2 計画の位置付け

本計画は、条例第7条第1項の規定に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的・計画的な推進を図るため、必要な事項について定めるものです。

また、「ダイナミックやまなし総合計画（平成27～31年度）」における「5 健康やか・快適環境創造プロジェクト」の「政策2 安心して暮らせる地域づくり」を実現するための施策として位置付けられた計画です。

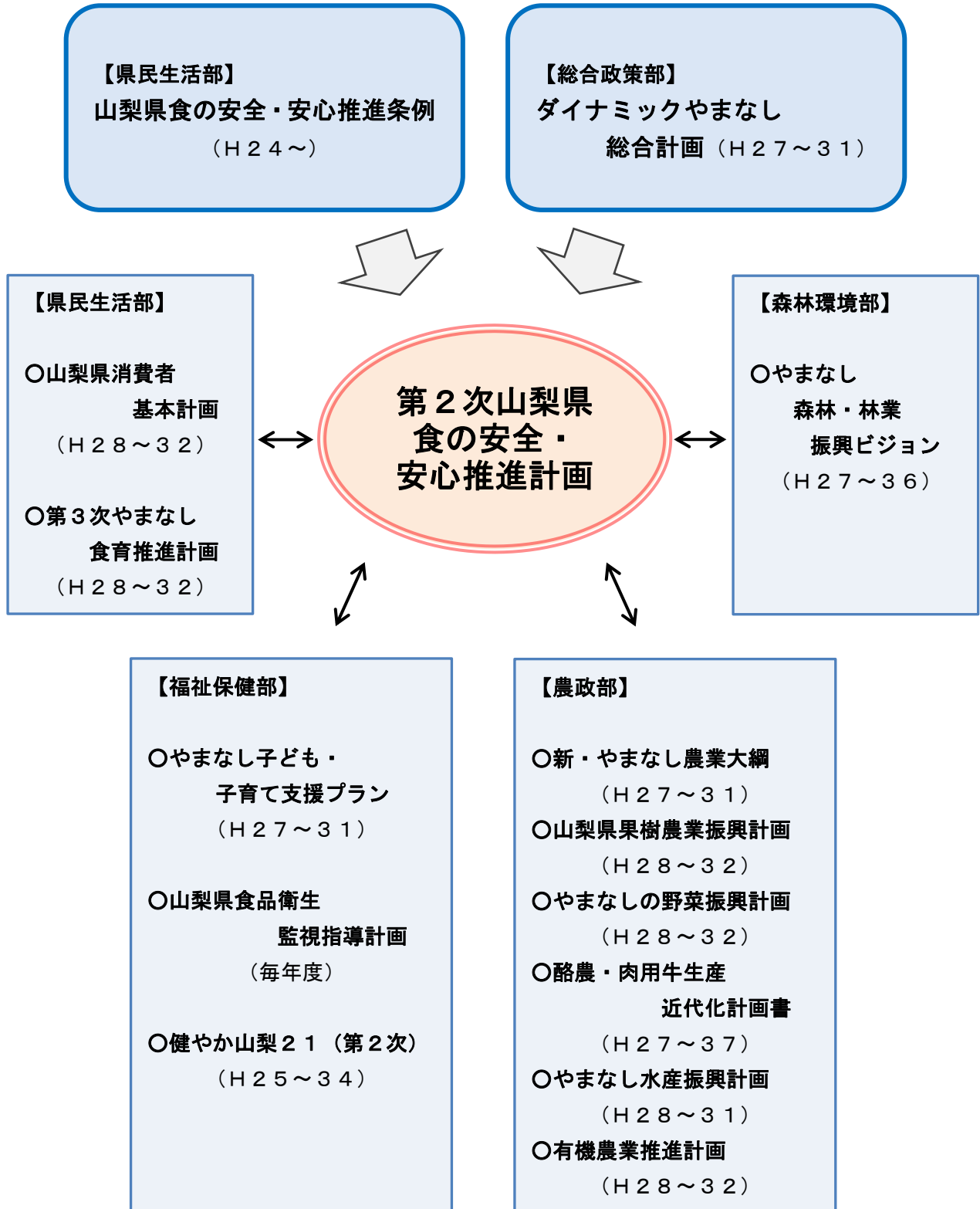
更に、本計画の策定及び推進に当たっては、関係法令や関連する県計画との整合性を図っていきます。

3 計画期間

本計画の期間は、平成29年度から平成33年度までの5カ年とします。

なお、計画期間中であっても、社会経済情勢の変化や食の安全・安心に関わる制度改正、計画の進捗状況等を踏まえ、必要に応じて見直しを行い、見直しに当たっては、広く県民の意見を反映させるものとします。

山梨県条例・他の県計画との連携



第2章 現状と課題

1 第1次推進計画の評価

(1) 主な取り組みの状況

① 食品表示調査の実施

食品表示法[※]に基づく調査や、食品表示法、景品表示法[※]等を所管する関係課等による食品表示合同調査[※]を実施し、県内店舗における適正な食品表示の確保に努めました。

これらの調査において、不適正な表示を発見した場合にはその場で口頭指導を行い、早急な改善を求めました。

<調査実績>

調査項目等		H24	H25	H26	H27
広域的 店舗 [※]	品目数(延べ)	38,717	38,933	42,903	47,166
	店舗数	90	88	91	92
	適正表示 実施店舗率	93.3%	96.6%	98.9%	100.0%
地域 店舗 [※]	品目数(延べ)	17,323	20,089	13,614	16,455
	施設数	299	431	397	396
	適正表示 実施店舗率	78.3%	77.7%	78.6%	76.0%
合計	品目数(延べ)	56,040	59,022	56,517	63,621
	施設数	389	519	488	488

② 食品衛生監視指導計画[※]に基づく監視指導の実施

食品衛生監視指導計画に基づき、過去の食中毒の発生頻度や製造・調理・販売される食品の流通の広域性、施設の規模、取り扱い食品の特殊性などから、食品等事業者[※]の施設を監視の重要度に応じて分類し、その分類ごとに目標として標準監視回数[※]を設定し、監視指導を実施しました。

<監視実績>

項目	H24	H25	H26	H27
達成率 (監視実績数 ／ 標準監視回数)	115% (14,408/12,545)	112% (13,412/11,988)	106% (12,483/11,802)	115% (12,606/10,970)

③ 放射性物質^{*}検査実施計画に基づく放射性物質検査の実施

県民の食品の放射性物質に対する不安感を払拭するため、毎年度、本県の主要な農産物・特用林産物^{*}、シカやイノシシなどの野生獣肉を対象に、国のガイドラインに基づき、検査品目や検査時期を示した放射性物質検査実施計画を策定して、出荷前に検査を実施し、その結果を県ホームページ等で公表してきました。

これまでの検査の結果、農産物や野生獣肉においては、いずれも不検出または基準値以下でした。また、特用林産物においては、出荷制限区域内の3市町村の一部の野生きのこにおいて、基準値超過が見られたため、採取、出荷及び摂取の自粛を周知しています。

<出荷前農産物等の検査実績>

検査品目	H24	H25	H26	H27
農産物	47 品目 232 検体	47 品目 225 検体	53 品目 125 検体	41 品目 79 検体
野生獣肉	2 獣種 10 検体	2 獣種 15 検体	2 獣種 18 検体	2 獣種 18 検体
特用林産物	8 品目 117 検体	8 品目 180 検体	6 品目 103 検体	4 品目 76 検体
合計	57 品目・獣種 359 検体	57 品目・獣種 420 検体	61 品目・獣種 246 検体	47 品目・獣種 173 検体

(検査品目)

- ◆ 農産物：果樹、野菜、穀類、原乳、天然魚、養殖魚、その他
- ◆ 野生獣肉：ニホンジカ、イノシシ
- ◆ 特用林産物：山菜（野生）、きのこ（野生、栽培）、たけのこ、その他

また、流通食品においても、毎年度、食品衛生監視指導計画に基づき、県内産及び県外産の生鮮食品と加工食品の放射性物質検査を実施しました。

検査の結果、いずれも不検出または基準値以下でした。

<流通食品の検査実績>

単位：検体

検査品目		H24	H25	H26	H27
県内 生産・製造	生鮮食品	-	-	1	1
	加工食品	68	69	58	70
県外 生産・製造	生鮮食品	28	25	36	24
	加工食品	4	6	5	5
合計		100	100	100	100

(検査品目)

- ◆ 県内 (生鮮食品) :きのこ類、茶
(加工食品) :ミネラルウォーター、果実酒、漬物、食肉製品、その他
- ◆ 県外 (生鮮食品) :野菜、きのこ類、茶、その他
(加工食品) :豆腐、こんにゃく

④ 農薬等の残留検査の実施

本県の主要な果実であるももやぶどうをはじめとする県産農畜産物の残留農薬[※]検査や畜水産物の動物用医薬品[※]の残留検査を実施しました。

これまでの検査の結果、残留農薬及び残留動物用医薬品ともに、すべて不検出でした。

<農畜産物の検査実績>

単位：検体

検査項目		H24	H25	H26	H27
残留農薬 (出荷前)		30	30	30	30
残留農薬 (流通品)		100	103	96	104
残留動物用 医薬品	抗生物質 [※]	89	90	90	92
	抗菌性物質 [※]	87	90	90	92
合計		306	313	306	318

(検査項目)

- ◆ 残留農薬検査 : 野菜、果物、牛肉、豚肉、鶏肉
- ◆ 残留動物用医薬品検査 (抗生物質) : 魚、はちみつ、鶏卵、牛肉、豚肉、鶏肉
(抗菌性物質) : 牛肉、豚肉、鶏肉

⑤ 条例に基づく食品等の自主回収報告

特定事業者[※]は、食品等の回収事由が発生した時、若しくは発生の疑いがある時は、自主回収を行い、条例に基づき、自主回収の着手と終了を県に報告するとともに、自社のホームページや店頭告知等により、県民に知らせる仕組みとなっています。

県では、自主回収報告の受付後、速やかに県ホームページに回収情報を掲載し、県民へ情報提供してきました。

<自主回収報告受付件数>

単位：件

年度	H24	H25	H26	H27
受付件数	—	2	6	3

(2) 数値目標の達成状況

数値目標 22 項目のうち、目標年度（平成 28 年度）の達成見込項目は 17 項目でした。

<数値目標の達成見込>

区 分	H27 実績	H28 見込	達成見込率
目標を達成したもの	15	17	77.3%
目標を達成していないもの	7	5	22.7%
合 計	22	22	100.0%

<数値目標別の結果> (○印は目標達成見込項目、●印は目標未達成見込項目)

①生産者・事業者等の自主的な取り組みの促進と監視指導の徹底

数値目標 1

●エコファーマー※認定者数 (農業技術課)

目 標：7,800人 (H26)

推 移：7,522人 (H23) → 6,833人 (H27 実績)

→ 6,833人 (H28 見込)

【分析】 平成 25 年度までは微増を続けましたが、これ以降は、農業者の高齢化により認定の更新を行わなかったことなどから、伸び悩んだと考えられます。

【課題】 今後は、認定の更新を促すため、認定手続きの簡略化について検討する必要があります。

数値目標 2

○GAP※ (農業生産工程管理) の導入産地数 (農業技術課)

目 標：24産地 (H26)

推 移：12産地 (H23) → 30産地 (H27 実績)

→ 34産地 (H28 見込)

【分析】 GAPの導入を希望するJAや営農集団※等に対する指導や、GAP導入に要する経費に対する補助事業の活用により、目標を達成することができました。

【課題】 新たに取り組む産地への支援に加え、既導入産地に対する継続的な活動支援が必要です。

数値目標 3

●食品等事業者、従事者を対象とした食品衛生講習会等への受講者数

(衛生薬務課)

目 標：延べ50,000人 (H24~28)

推 移：延べ49,212人 (H19~23)

→ 35,774人 (H24~27 実績)

→ 45,000人 (H24~28 見込)

【分析】 食品営業許可施設数が減少していることや、講習会の開催が少なかったことから目標に達しませんでした。

【課題】 今後は、自主衛生管理の意識を高めるためにも、各事業所内で独自の研修会ができるよう、人材を育成していくことが必要です。

数値目標 4

○栄養士、調理師、食生活改善推進員[※]等を対象とした研修会への参加者数

(健康増進課)

目 標：3,800人/年 (H28)

推 移：3,492人/年 (H23) → 4,095人/年 (H27 実績)

→ 4,000人/年 (H28 見込)

【分析】 食生活改善推進員に対する研修会が多く開催されたことから、参加者数が増加しました。

【課題】 今後は、参加者数の増加だけでなく、研修内容の充実を図っていくことが必要です。

数値目標 5

○食品衛生監視指導計画に基づく監視率 (衛生薬務課)

目 標：100%/年 (H24~28)

推 移：101%/年 (H19~23) → 112% (H24~27 実績)

→ 100% (H24~28 見込)

【課題】 引き続き、計画に基づき、効果的な監視を行っていくことが重要です。

数値目標 6

●人口 10 万人あたりの食中毒患者発生数 (衛生薬務課)

目 標：22 人／年 (各年度)

推 移：28 人／年 (H23) → 29.4 人 (H27 実績)
→ 30 人／年 (H28 見込)

【分析】 ノロウイルス[※]による食中毒患者が半数近くを占めているほか、ウェルシュ菌[※]、黄色ブドウ球菌[※]、カンピロバクター[※]、植物性自然毒[※]による様々な食中毒の発生もみられました。

【課題】 年度により発生状況は異なっており、引き続き、食中毒予防のための監視指導や講習会の開催、県民への情報提供に努める必要があります。

数値目標 7

○学校給食を原因とする食中毒の発生件数 (衛生薬務課)

目 標：0 件／年 (H24～28)

推 移：0.2 件／年 (H19～23) → 0 件 (H24～27 実績)
→ 0 件 (H28 見込)

【課題】 発生すると、被害や影響が大きいいため、今後も継続して監視・指導を行っていく必要があります。

数値目標 8

○特定給食施設[※]等に対する監視・指導の実施率 (健康増進課)

目 標：50.0% (H28)

推 移：43.3% (H23) → 41.2% (H27 実績)
→ 50.0% (H28 見込み)

【分析】 実施率は減少したものの、個別巡回指導の対象施設を年度当初に計画し、優先順位をつけて効果的に指導を実施しました。また、個別に対応できない場合には、施設種別ごとに行う研修会において、集団指導を行いました。

【課題】 引き続き、計画的に監視・指導を行っていく必要があります。

数値目標 9

○残留農薬の収去検査[※]結果の不適合件数 (衛生薬務課)

目 標：0 件／年 (H24～28)

推 移：0 件／年 (H19～23) → 0 件／年 (H24～27 実績)
→ 0 件／年 (H24～28 見込)

【課題】 違反品が流通しないよう検査を継続する必要があります。

数値目標 10

○残留動物用医薬品の収去検査結果の不適合件数 (衛生薬務課)

目 標：0 件／年 (H24～28)

推 移：0 件／年 (H19～23) → 0 件／年 (H24～27 実績)

→ 0 件／年 (H24～28 見込)

【課題】 違反品が流通しないよう検査を継続する必要があります。

数値目標 11

○残留農薬調査の実施検体数 (農業技術課)

目 標：30 検体／年 (各年度)

推 移：30 検体／年 (H23) → 30 検体／年 (H27 実績)

→ 30 検体／年 (H28 見込)

【分析】 目標どおり検査を実施した結果、農薬の適正使用が徹底され、飛散防止の防除体系が確立されていることが確認できました。

【課題】 農薬の使用方法の登録変更が順次行われており、今後も残留農薬基準値超過事例の発生を防止するため、検査を継続するとともに、農薬使用者への周知・指導を徹底していく必要があります。

②食品等の信頼性の確保に向けた食品表示の一層の適正化 及び情報提供の促進

数値目標 12

○食品表示合同調査による食品の適正表示実施率 100%の広域的店舗の割合

(消費生活安全課)

目 標：95%以上 (H28)

推 移：90.1% (H23) → 100% (H28 実績)

→ 100% (H28 見込)

【分析】 広域的店舗への食品表示合同調査を年4回実施し、普及啓発・指導を行った結果、各店舗の食品表示に対する意識が向上し、適正に食品表示が行われました。

【課題】 広域的店舗への継続した調査に加え、地域店舗への食品表示の周知の徹底と調査の強化を図っていく必要があります。

数値目標 13

●食品表示合同調査による食品の適正表示実施率 100%の地域店舗の割合

(消費生活安全課)

目 標：85%以上 (H28)

推 移：77.6% (H23) → 76.0% (H27 実績)

→ 80.0% (H28 見込)

【分析】 地域店舗では、広域的店舗に比べ規模の小さい商店等も含まれていることから、食品表示への認識不足が見られ、5年では目標に届きませんでした。

【課題】 今後は、農務事務所、保健所及び消費生活安全課が連携した調査や、食品表示法等の周知方法について検討する必要があります。

数値目標 14

○食品表示に関する説明会への参加者数 (消費生活安全課)

目 標：延べ4,000人 (H24~28)

推 移： 673人/年 (H23)

→ 延べ4,921人 (H24~27 実績)

→ 延べ5,700人 (H24~28 見込)

【分析】 新しい食品表示制度に関心を持っている人が多く、食品表示説明会への参加者数が増えました。

【課題】 平成32年4月の新しい食品表示制度の完全実施に向け、説明会を通して周知を徹底していく必要があります。

③食の安全・安心の確保に向けた取り組みに対する県民の参加促進

数値目標 15

●広域的店舗における原産地に関する詳細な情報提供の実施率

(消費生活安全課)

目 標：80%以上 (H28)

推 移： ー (H23)

→ 51.7% (27種類加重平均、H28 上半期実績)

→ 51.7% (H28 見込)

【分析】 加工食品等27種類の原産地の詳細な情報提供の実施状況について調査を行いました。種類によっては困難なものも多く、実施率に差が見られました。

【課題】 今後は、県内店舗の自助努力で実施率向上が可能と思われる種類に絞って調査対象とするなど、調査の見直しを検討する必要があります。

数値目標 16

○地産地消サポーター登録者数（販売・輸出支援室）

目 標：1,500人（H26）

推 移：1,363人（H23） → 1,526人（H26実績）

【分析】 目標を超えた登録者数を確保したことなどから、概ね「地産地消」の思想の普及は図られていると考えられます。

【課題】 今後は、県民一人一人の地産地消の取り組みを促進していく必要があります。

数値目標 17

○食品表示ウォッチャー※からの報告件数（消費生活安全課）

目 標：3,500件／年（H28）

推 移：2,955件／年（H23） → 4,908件（H27実績）
→ 4,910件（H28見込）

【分析】 研修会において、報告件数の目安や報告書の書き方を説明したこと、また、報告様式を変更したことにより、報告件数が増加しました。

【課題】 今後は、報告件数の増加に加え、報告の内容がより充実したものとなるよう、研修会を通して徹底していく必要があります。

数値目標 18

○学校給食における地場産物の使用割合（食材ベース）（スポーツ健康課）

目 標：30%以上（H28）

推 移：24.3%（H22） → 23.0%（H27実績）
→ 30.0%（H28見込）

【分析】 地場産物を活用するためには、一定の量の確保や供給費用、生産地から調理場までの距離や給食の調理方式などの課題があり、また、地域や学校によって、取り組み環境に差があることから、目標に達しませんでした。

【課題】 引き続き、地域や学校に対し、継続した地場産物の使用や体制づくりを促進していく必要があります。

数値目標 19

○リスクコミュニケーション※の機会への参加者数 (消費生活安全課)

目 標：1,000人/年 (H28)

推 移： 870人/年 (H23) → 1,305人 (H27実績)
→ 1,000人以上 (H28見込)

【分析】 県民の食の安全・安心に対する意識が高まったことから、参加者が年々増加したと考えられます。

【課題】 今後は、更に県民に食の安全・安心の理解が進むよう、事業者と消費者間の食の安全・安心に関する情報共有や意見交換の場となるリスクコミュニケーションの機会の提供を行っていく必要があります。

数値目標 20

○食育推進ボランティア※の登録者数 (消費生活安全課)

目 標：5,600人 (H28)

推 移：5,182人 (H23) → 5,714人 (H27実績)
→ 5,600人以上 (H28見込)

【分析】 全体の7割以上を占め、活動の中心である食生活改善推進員は減少傾向ですが、学生が卒業後2年間登録したため、全体では増加しました。

【課題】 今後は、食生活改善推進員以外の新たな人材、例えば学生等の新規登録者を増やして裾野を広げていく必要があります。

④食の安全・安心を脅かす新たな問題への迅速かつ適切な対応

数値目標 21

○県民からの食の安全・安心に関する意見提出数 (消費生活安全課)

目 標：延べ25件 (H24~28)

推 移： - → 延べ95件 (H24~H27実績)
→ 延べ95件 (H24~H28見込)

【分析】 第1次推進計画策定時(平成24年度)のパブリックコメントには意見が提出されましたが、それ以降、意見提出はありませんでした。

【課題】 制度の周知を図っていく必要があります。

数値目標 22

○食品の安全性に関する情報提供件数（県ホームページアクセス数）

（消費生活安全課）

目 標：10,000件／年（H28）

推 移：9,173件／年（H23） → 31,065件（H27実績）

→ 31,100件（H28見込）

【分析】 食品の安全に係る情報窓口として浸透したことや、食品表示法の施行などが契機となりアクセス数が増えたと考えられます。

【課題】 平成25年3月、情報を一元化した「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」を開設したので、情報提供の充実やPRの強化などによりこのサイトへのアクセス数を更に増やしていく必要があります。

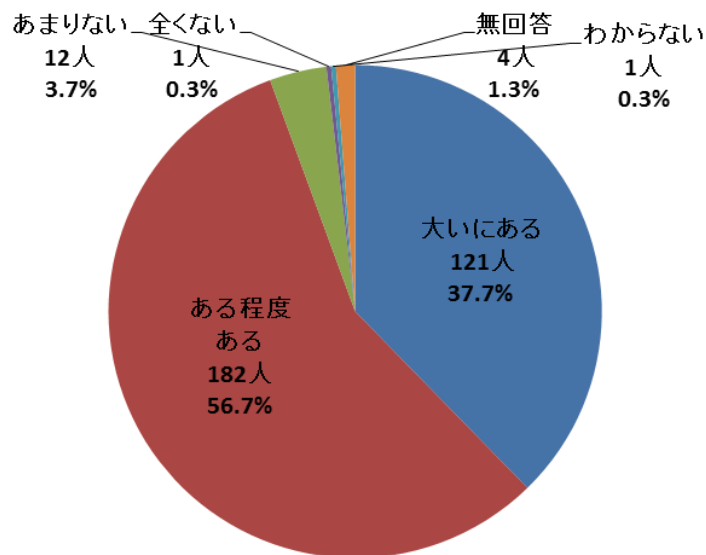
2 食の安全・安心に関する県民意識

県民の「食の安全・安心」に対する考え方について把握するため、平成28年7月に、県政モニターによる「食に関するアンケート調査」を実施しました。

(回答者321人)

(1) 食品の安全性への関心度

食品の安全性について、関心が「大いにある」「ある程度ある」と答えた人は、全体の94.4%と高い結果となりました。

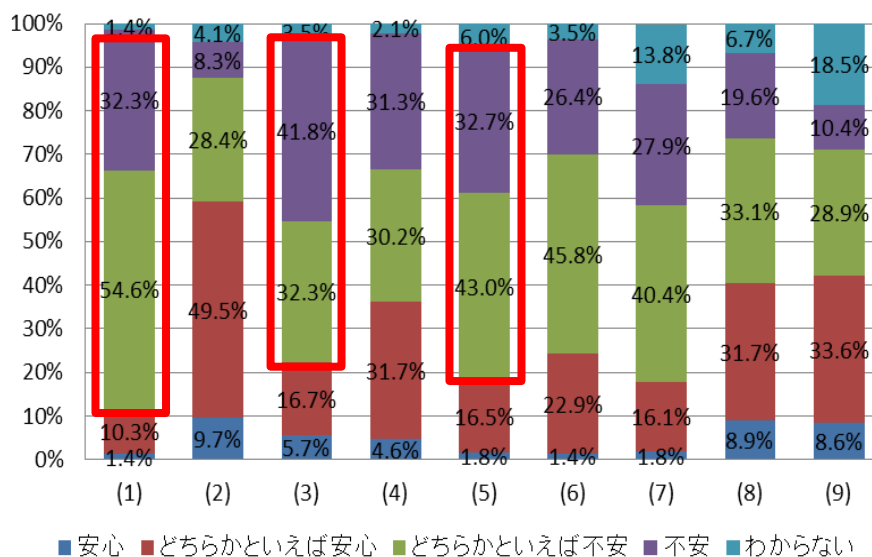


(2) 食品の安心度

9つの項目について安心度を聞いたところ、「輸入食品」「放射性物質」「残留農薬」の3項目はいずれも、「不安」と「どちらかといえば不安」の割合が70%を超える結果となりました。

<「不安」と「どちらかといえば不安」の割合の高い項目>

- ① 輸入食品 86.9%
- ② 残留農薬 75.7%
- ③ 放射性物質 74.1%



- | | | |
|--------------|-----------------|-------------------------|
| (1) 輸入食品 | (2) 食品の表示 | (3) 放射性物質 |
| (4) 食中毒 | (5) 残留農薬 | (6) 着色料・甘味料・保存料などの食品添加物 |
| (7) 遺伝子組換え食品 | (8) 食品中のアレルギー物質 | |
| (9) いわゆる健康食品 | | |

また、「不安」と「どちらかといえば不安」の割合が高かった3項目の主な理由は、次のとおりでした。

<輸入食品>

- ・ 法令遵守や衛生管理が不十分 (39.5%)
- ・ 安全性に関する事件・事故の発生 (36.1%)

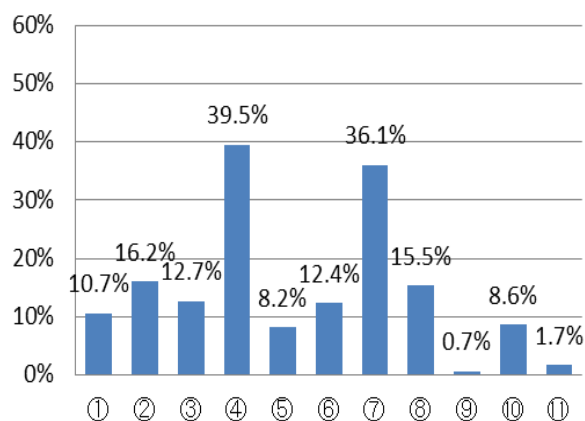
<残留農薬>

- ・ 法令遵守や衛生管理が不十分 (22.2%)
- ・ 自分の知識がない (20.4%)
- ・ 安全性の裏付けに不安 (20.1%)
- ・ 事業者からの情報が不十分 (18.7%)

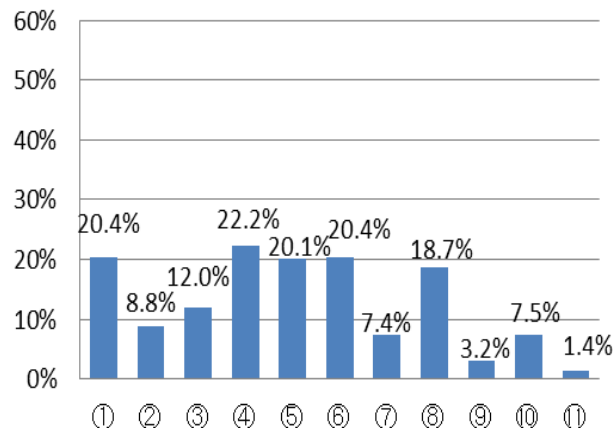
<放射性物質>

- ・ 安全性の裏付けに不安 (30.1%)
- ・ 自分の知識がない (23.8%)

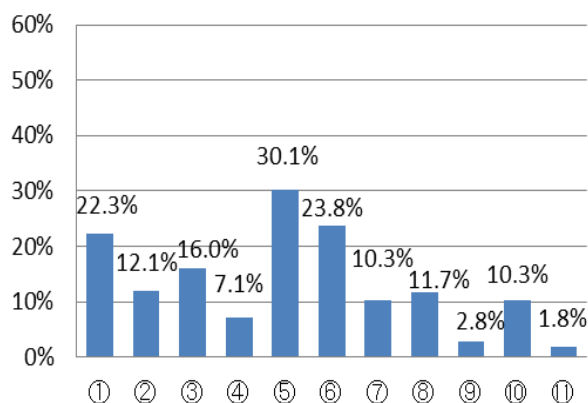
<輸入食品>



<残留農薬>



<放射性物質>

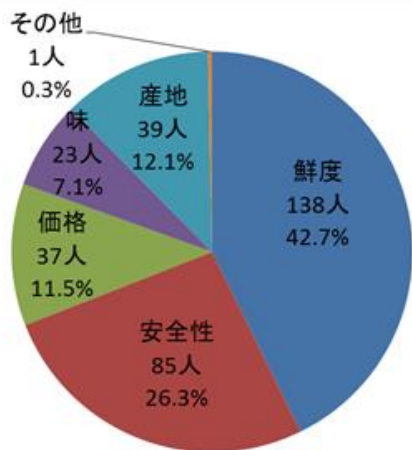


- ① 不安はない（安心度で、「安心」「どちらかといえば安心」「わからない」を選んだ方）
- ② 法律などの規制や法律に基づく基準が不十分だから
- ③ 行政の検査や監督指導が不十分だから
- ④ 生産者、事業者の法令遵守や衛生管理に対する姿勢が不十分だから
- ⑤ 安全性に関する科学的な裏付けに対して不安があるから
- ⑥ 安全性に関する自分の知識があまりないから
- ⑦ 安全性に関する事件・事故が発生しているから
- ⑧ 事業者からの安全性に関する情報が十分でないから
- ⑨ わからない
- ⑩なんとなく不安
- ⑪ その他

(3) 食品を購入する際の重視する点

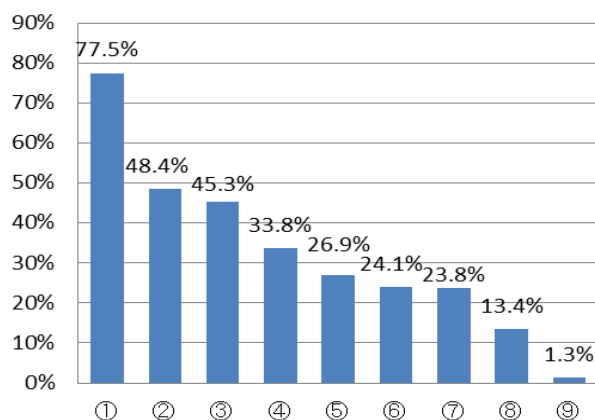
「鮮度」「安全性」「価格」「味」「産地」「その他」の6項目の中で、食品を購入する際、1番に重視する項目は、「鮮度」42.7%で、次いで、「安全性」26.3%でした。

＜食品購入時に1番に重視する項目＞



(4) 食品を購入する際の食品の安全性の判断基準

食品の安全性を判断する基準は、「国内で生産、製造、加工されたものであること(77.5%)」と答えた人が最も多く、次いで、「消費期限や賞味期限に余裕があること(48.4%)」「信頼できる生産者やメーカーであること(45.3%)」となりました。

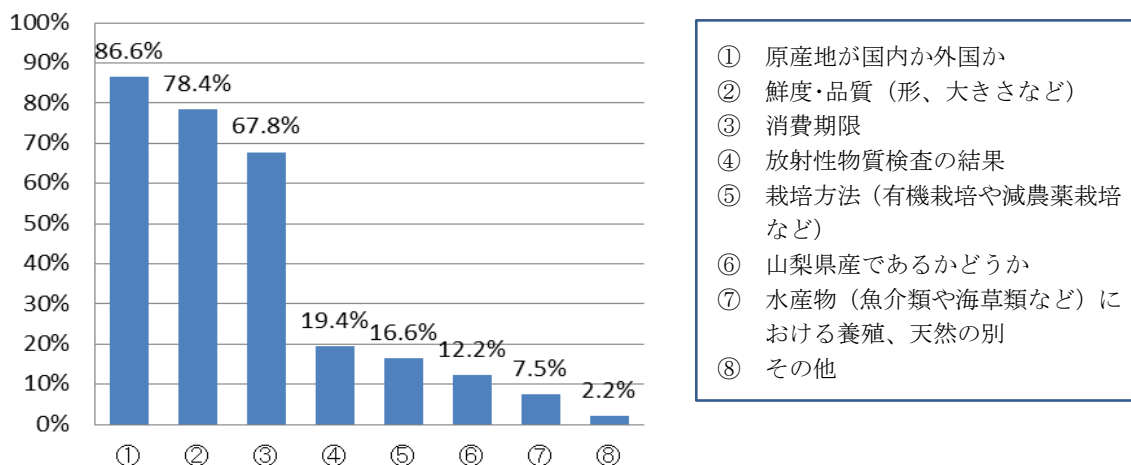


- ① 国内で生産、製造、加工されたものであること
- ② 消費期限や賞味期限に余裕があること
- ③ 信頼できる生産者やメーカーであること
- ④ 鮮度や色などの見た目が良いこと
- ⑤ 使用されている食品添加物が少ないこと
- ⑥ 信頼できる店舗が販売していること
- ⑦ 生産者や生産履歴の情報が明確であること
- ⑧ 有機栽培(*)など、特別な栽培方法であること
*化学肥料、化学合成農薬などの化学物質を使用せず栽培する方法
- ⑨ その他

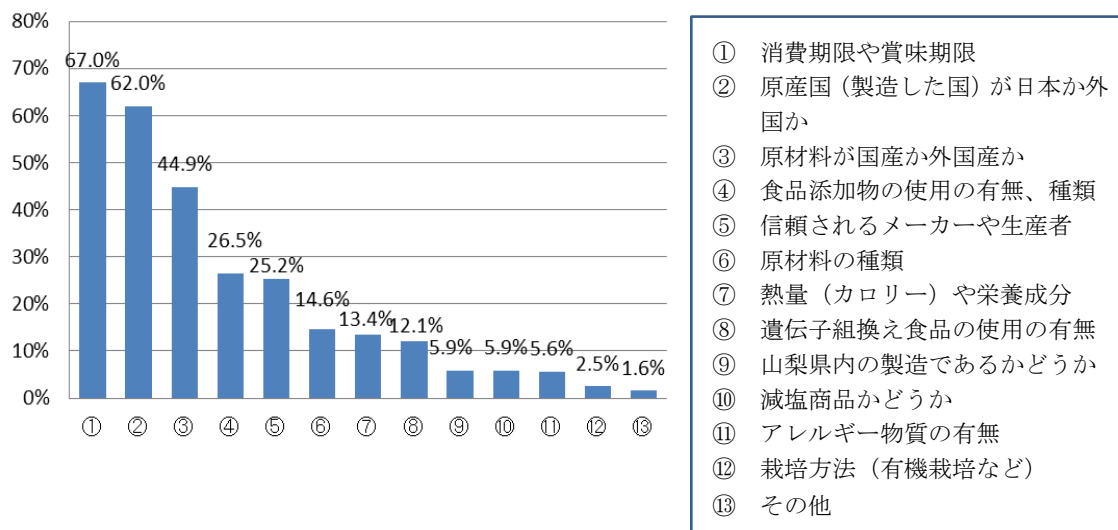
(5) 生鮮食品、惣菜・加工食品の選択基準

生鮮食品、惣菜・加工食品を購入する際の選択基準は、「生産地や製造地が国内か国外か」や「消費期限・賞味期限」といった項目を基準とする人が多くなっています。

＜生鮮食品を選ぶ基準＞

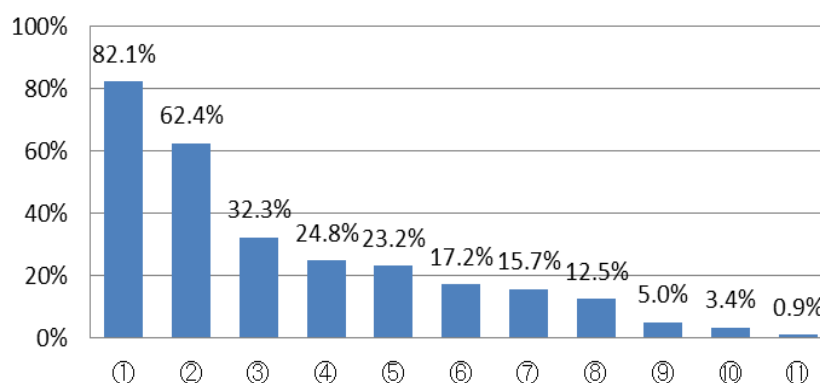


＜惣菜・加工食品を選ぶ基準＞



(6) 食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきこと

食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきことは、「食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める」が82.1%で、次に、「食品を選択するとき産地や価格、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮する」が62.4%でした。

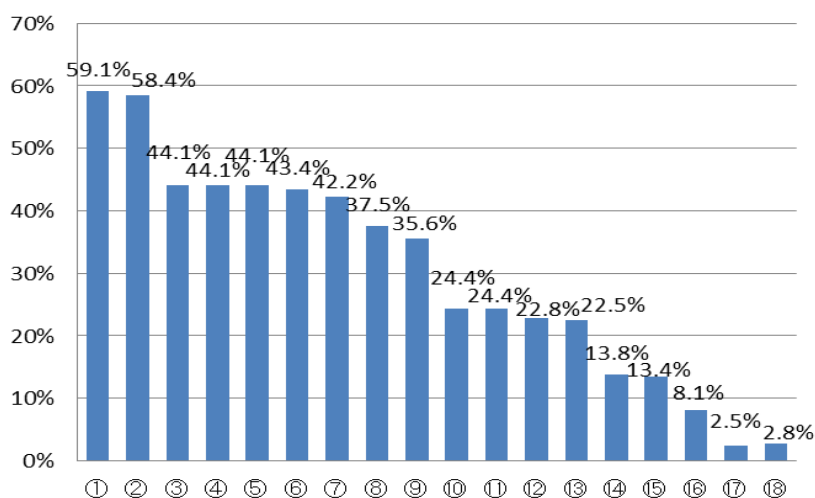


- ① 食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める
- ② 食品を選択するとき産地や価格、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮する
- ③ 食の安全・安心に積極的に取り組んでいる事業者・生産者から商品を購入する
- ④ 環境に負荷を与えない商品の選択など、環境への影響を考えた消費行動に努める
- ⑤ 食育に積極的に取り組む
- ⑥ 県産食品を優先して購入する
- ⑦ 安全性の高いものは、価格が高くても購入する
- ⑧ 有機農産物について、もっとよく知る
- ⑨ 生産者・事業者との交流・話し合いの場に参加する
- ⑩ 講演会、意見交換会などに参加する
- ⑪ その他

(7) 県が更に強化すべき取り組み

食品の安全性をより確保するために、県が強化すべき取り組みについては、「輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導」が59.1%、「食品表示の適正化」が58.4%と高くなっています。

次いで、「残留農薬対応」「情報提供の充実」「食育や地産地消の推進」「O157、ノロウイルスなどの食中毒対応」「食品検査体制の充実」の順で、それぞれ40%を超えています。



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| ① 輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導 | ② 食品表示の適正化 |
| ③ 残留農薬対応 | ④ 情報提供の充実 |
| ⑤ 食育や地産地消の推進 | ⑥ O157、ノロウイルスなどの食中毒対応 |
| ⑦ 食品検査体制の充実 | ⑧ 食品事業者などの自主的衛生管理の
取り組み支援 |
| ⑨ 食品中の放射性物質対策 | ⑩ 食品事業者や消費者への普及啓発 |
| ⑪ 食の安全に関する啓発イベントなどの充実 | ⑫ 環境保全型農業や有機農業の推進 |
| ⑬ 遺伝子組換え食品対策 | ⑭ いわゆる「健康食品」対策 |
| ⑮ 食の安全・安心に関する相談窓口の充実 | ⑯ 意見交換会の開催など
リスクコミュニケーション |
| ⑰ 特にない | ⑱ その他 |

3 食を取り巻く社会情勢の変化

(1) 食の安全・安心をめぐる事件・事故の後を絶たない発生

第1次推進計画策定（平成24年9月）時において、食の安全・安心に関する最大の事件は、平成23年3月に発生した東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による、食品への放射性物質汚染であり、今も県民の食への不安を払拭するため、食品の放射性物質検査が行われています。

第1次推進計画策定時以降をみても、国内では、平成24年に学校給食での食物アレルギー事故、平成25年にホテル等におけるメニューの食材偽装、従業員による農薬混入事件、平成26年に中国産消費期限切れ鶏肉使用、虫や金属片などの異物混入、そして平成28年1月には産業廃棄物処理事業者による廃棄食品の不正流通など、食の安全・安心をめぐる事件・事故が後を絶たず発生しています。

県内においても、平成25年にホテル等の飲食店メニューの不正表示、平成28年10月には、県内のミネラルウォーターから基準値を超える成分の検出による回収命令、また、県内店舗で販売された缶詰に虫が混入していたことが全国ニュースとなり、大きな衝撃を与えました。

平成28年7月に実施した「食に関するアンケート調査」では、依然として、食品の安全性について不安を感じている県民は多く、その内容も、輸入食品、放射性物質、残留農薬など広範囲にわたっており、更に、県が強化すべき取り組みとして、「輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導」や「食品表示の適正化」などが求められています。

このため、食に関する事故発生の未然防止のための生産から消費に至る食品の安全性の確保に向けて、指導・検査体制の充実・強化を図る必要があります。

また、食品による健康被害や被害が生ずる恐れがある緊急事態等の発生時に、柔軟かつ迅速に対応できるよう、日頃から食の安全・安心を総合的に推進するための体制の充実・強化を図っていく必要があります。

(2) HACCP※（ハサップ）システムの導入

食品流通のグローバル化が進む中、平成26年5月に、HACCP（危害要因分析重要管理点）による工程管理の将来的な義務化を見据え、段階的な導入を図る観点から、厚生労働省の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正され、HACCP導入型基準が追加されました。

国際的には、HACCPの導入は、効果的・効率的な衛生管理の国際基準として広く普及が進んでおり、また、食品の輸出に当たり他国からHACCPによる

衛生管理が求められる場合がありますが、我が国の中小規模層の企業（食品販売金額1億円～50億円）での普及率は4割を下回っています。

このため、生産から消費に至る食品の安全性を確保するために、HACCPの考え方による衛生管理手法の導入を一層推進していく必要があります。

（3）新しい食品表示制度の施行

食品衛生法[※]、JAS法[※]、健康増進法[※]に係る食品の表示に関する規定が統合され、食品表示の包括的かつ一元的な制度として、平成27年4月に「食品表示法」が施行されたことから、平成32年4月の完全施行までには、新しい食品表示制度の理解を促進するため積極的な取り組みを行う必要があります。

こうした中、本県においては、広域的店舗の食品表示は、法令に基づき適正に実施されていますが、地域店舗の適正表示は8割程度と低い状況にあります。

このため、事業者に対しコンプライアンス[※]意識の向上を図るとともに、食品表示法の完全施行に向けて、新しい制度に関する知識の修得を促進する必要があります。

また、県民に対しては、食品表示の適切な理解を進めるとともに、近年の健康志向の高まりを踏まえ、機能性表示食品[※]を含めた健康食品[※]など食品に関する正確な情報の提供を図る必要があります。

（4）加工食品の原料原産地表示の拡大の動き

食品表示法に基づく現行制度では、加工食品の原料原産地表示（国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示）は、全体の2割に当たる26種類に義務付けられています。

平成28年、国の有識者検討会において、国内で製造・加工された全ての加工食品の原料原産地表示の義務付けが検討され、同年11月に検討結果が取りまとめられたことから、今後、具体的な制度設計が行われることが見込まれます。

本県では独自制度として、畜産品と26種類の加工食品を対象に、県名など詳細な原産地情報の提供に努めていますが、広域的店舗でも実施率は5割程度と低く、今後は地域店舗を含めて、詳細な産地情報の提供を一層進めていく必要があります。

(5) 輸入食品の増大

我が国の食料自給率^{*}は、長期的には低下傾向で推移してきましたが、近年は、カロリーベースで4割弱と、横ばいで推移しています。私たちの豊かな食生活は、世界各国から食料の多くを輸入することで成り立っています。

食料の輸入・輸出には、日本を含むWTO（世界貿易機構）加盟国において、輸入品の基準として、国内基準と調和させることが求められ、製造日表示から期限表示への変更や、残留農薬のポジティブリスト^{*}制度への変更など、国際基準との調和が進んでいます。

また、TPP協定（環太平洋パートナーシップ協定）については、日本では平成28年12月の国会で承認されました。その後のアメリカの離脱表明により発効の見通しが立たない状況となりましたが、今後もこのような関税の自由化の動きが進むことが見込まれ、日本の優れた工業製品などが輸出しやすくなる一方で、輸入される外国産農産物に対する不安の声も聞かれます。

このため、県民の食品の選択に資するよう、輸入食品を含む**食品に関する正確な情報の提供**を行っていく必要があります。

(6) 食に関する情報量の増大

近年、インターネットの普及により、必要な情報がいつでも容易に入手できるようになり、食品に関しても、その特性や効能など様々な情報が溢れています。

しかし、その内容は、全て科学的根拠に基づく情報とは限らず、特に、健康食品は、平成27年に国の食品安全委員会から「多量に摂ると健康を害するリスクが高まる」「食品と言っても安全とは限らない」といった19項目のメッセージが公表されています。

このように、食品への安心感を確保するためには、県民が合理的な判断ができるよう、食の安全に関する正しい情報を提供していく必要があります。

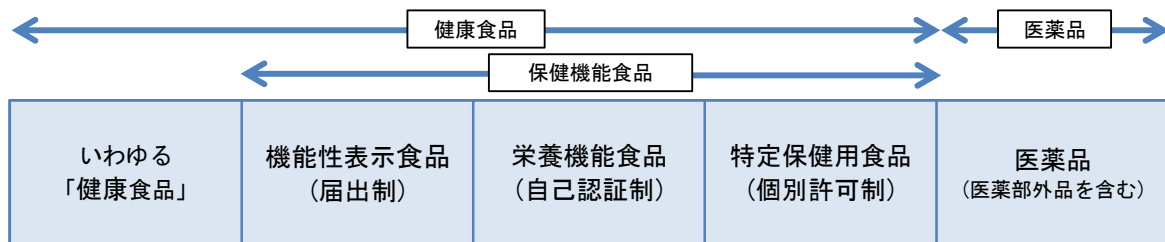
また、「食に関するアンケート調査」においても、食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきことについて、「食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るよう努める」と回答した人は8割を超えています。

このため、食の安全・安心の確保についてわかりやすく情報提供する工夫とともに、関係者がそれぞれの立場から意見交換できるリスクコミュニケーションの場を提供し、**消費者、生産者、事業者間の相互理解の増進**を図っていく必要があります。

健康食品とは

健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義はなく、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ます。

そのうち、国の制度として、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」があります。



※厚生労働省HPより

(7) 富士山の世界文化遺産登録、東京オリンピック・パラリンピック開催等に伴う観光客の増大

平成25年6月に「富士山」が世界文化遺産に登録されたことを契機に、本県を訪れる観光客は増加し、現在、年間3千万人を超え、特に、外国人観光客が増大しております。また、平成32年の東京オリンピック・パラリンピック開催に伴い、今後ますます国内外からの観光客の増大が見込まれます。

観光客の増大は、本県の特徴ある農産物や郷土料理など食を通して本県をアピールする機会の増加につながることから、より一層、県産農産物等の安全性の確保や、飲食店、宿泊施設等での衛生管理の徹底が求められます。

4 優先的に取り組むべき課題

第1次推進計画の評価、食の安全・安心に関する県民意識、食を取り巻く社会情勢の変化から現状と課題を明らかにしてきました。

その中でも、特に、計画期間中に優先的に取り組むべき課題を次のとおりとします。

- 「食に関するアンケート調査」によると、県が強化すべき取り組みとしては、「輸入食品を含めた流通食品に関する監視指導」が最も高く、今後も、引き続き、食品の安全性を確保する取り組みを強化していくことが必要です。
- 第1次推進計画の評価によれば、関係法令に基づく食品の適正表示が完全には実施されていないことや、平成32年4月に新しい食品表示制度が完全施行となることから、制度の普及を図っていく必要があります。
- 条例に基づき、本県独自の取り組みとして実施している県名などの詳細な原産地情報の提供については、実施率が低調であることから、生産者、事業者の理解を深めて、この制度の普及を図っていく必要があります。
- 食に関する事件・事故が後を絶たず、消費者の食の安全・安心に対する意識が高まっていることから、消費者、生産者、事業者の相互理解を促進し、信頼関係を構築していく必要があります。

第3章 基本目標

1 基本目標

本計画の基本目標は、条例第3条に規定する基本理念に基づき、第1次推進計画と同様に以下のとおりとします。

また、この基本目標を実現するため、施策の基本的な方針を次章に定め、これを着実に実行するものとします。

- 生産から販売に至る一連の行程の各段階における安全性の確保に向けた法令遵守の徹底、的確な監視指導
- 消費者の信頼に応えるための食品に関する正確な情報提供の推進
- 食の安全・安心を支える生産者、事業者、消費者の相互理解、信頼関係の構築促進
- 食品による健康への悪影響の未然防止に向けた体制の整備

【参考】

＜基本理念＞（条例第3条）

- ・ 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。
- ・ 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。
- ・ 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が科学的知見に基づいて講じられることによって、食品を摂取することによる県民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、行われなければならない。
- ・ 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階における行為が環境に及ぼす影響に配慮して、行われなければならない。
- ・ 食の安全・安心の確保は、県、生産者、事業者及び県民が、それぞれの責務または役割を認識し、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。

第4章 施策の展開

計画の施策体系

基本的事項	施策	主な取り組み
1 監視指導等に基づく「生産」から「消費」に至る食品の安全性の確保	(1) 監視的的確な実施と指導の充実 (第14条)	① 農畜水産物等の生産段階における安全性の確保
		② 製造・加工・調理段階における安全性の確保
		③ 流通・販売段階における監視指導等の実施
	(2) 生産者の自主的な取り組みの促進 (第16条)	① 生産工程管理に関する手法の普及
		② 環境に配慮した減化学合成農薬、減化学肥料の取り組みの推進
	(3) 事業者の自主的な取り組みの促進 (第17条)	① HACCPの考え方を取り入れた自主管理体制の促進
		② 食品衛生に関する最新知識の普及
	(4) 消費段階における安全性の確保 (第6条、25条)	① 消費者への普及啓発、学習機会の提供
2 食品に関する正確な情報の提供	(1) 情報の収集・提供の推進 (第19条、28条)	① 各種媒体やイベントの活用による情報提供の推進
		② 食の安全・安心に係る各種相談や危害情報の受付
	(2) 適正な食品表示の確保 (第20条)	① 関係法令に基づく食品表示の監視指導の実施
		② 県民参加による食品表示監視の推進
	(3) 食の安全に向けた普及啓発 (第19条)	① 食の安全・安心に関する知識の普及
	3 関係者間の相互理解の増進、信頼関係の構築	(1) 生産者・事業者における情報の記録・保存の促進 (第18条)
② 事業者における情報の記録・保存の促進		
③ 各種トレーサビリティ制度の運用		
(2) 相互理解の増進 (第22条)		① 生産者・事業者と消費者とのコミュニケーションの促進
(3) 食育及び地産地消の推進 (第25条)		① 食育の推進
		② 地産地消の普及啓発
		③ 学校給食における県産食材の活用促進
(4) 食の安全・安心推進月間 (第23条)		① 啓発事業の実施
(5) 認証制度の推進 (第24条)	① 各種認証制度の運用	
(6) 原産地に関する情報の提供の充実 (第21条)	① 消費者の合理的な選択に必要な原産地に関する十分な情報提供の促進	

基本的事項	施策	主な取り組み
4 食の安全・安心を総合的に推進するための体制整備等	(1)人材の育成 (第11条)	① 実践的かつ専門的な知識を有する人材の育成
		② 地域の活動主体となる人材の育成
	(2)調査研究の推進 (第15条)	① 食品衛生確保のための調査研究
		② 安全・安心な農林畜水産物生産を目指した調査研究
	(3)危機管理体制の整備等 (第10条)	① 山梨県食の安全・食育推進本部
	(4)健康被害の未然・拡大防止のための各種措置 (第26条～30条)	① 出荷の制限
		② 自主回収報告の義務づけ
		③ 危害情報の申出
		④ 立入検査、措置勧告
	(5)国、関係者との連携・協働の推進 (第9条、12条、13条、31条～33条)	① 国、市町村等との連携等
② 消費者団体、NPO法人、ボランティア団体等との連携・協働		

(1) 監視の的確な実施と指導の充実（第14条）

① 農畜水産物等の生産段階における安全性の確保

ア 監視による安全性の確保

- 農薬の適正使用と飛散防止対策を徹底するため、主要病害虫発生予報等の情報提供や、農業関係団体等と連携した技術指導等を実施するとともに、主要な農産物の残留農薬検査を実施します。（農業技術課）
- 安全・安心な畜水産物の生産を推進するため、防疫上の衛生指導、動物・水産用医薬品[※]の適正使用の指導や畜産物中の飼料添加物[※]残留検査等を実施します。（畜産課、花き農水産課）

イ 巡回指導による安全性の確保

- 養殖技術・防疫対策技術普及のための講習会や現地指導を行います。また、魚病診断と対策の指導を実施し、特定疾病等の伝染性の蔓延を未然に防ぐとともに、養殖魚を安定的に生産できる体制づくりを推進します。（花き農水産課）
- 様々に態様が変化する魚病に対応し、消費者の視点に立った安全な養殖魚の生産に寄与するため、養殖業者への巡回指導を実施し、疾病対策を効率的かつ効果的に推進します。（花き農水産課）

ウ 放射性物質検査の実施

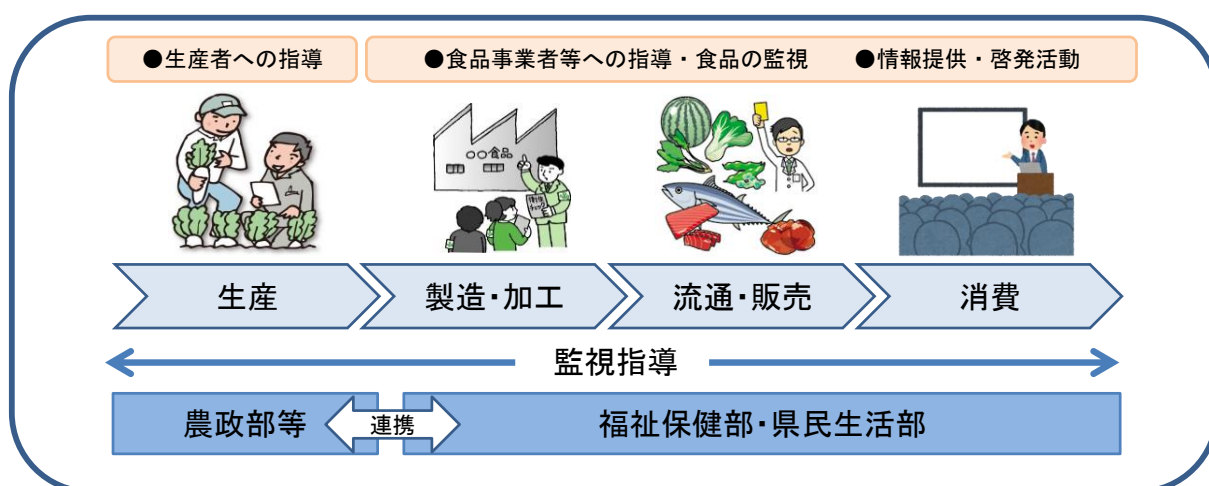
- 放射性物質による県民の食の安全・安心への不安感を払拭するため、国のガイドラインに基づき、本県のこれまでの検査結果を踏まえ、科学的知見に基づいた、より合理的かつ効果的な検査のあり方を検討しながら、放射性物質検査計画を策定し、農畜産物・特用林産物等の検査を実施します。（衛生薬務課、みどり自然課、林業振興課、果樹・6次産業振興課、畜産課、花き農水産課、農業技術課）

② 製造・加工・調理段階における安全性の確保

ア 食品の安全性の確保に向けた監視指導等の対策

- 食品衛生法に基づき、「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、食の安全性確保のため、食中毒予防への取り組みや、本県の実情に合った重点的な監視指導等の実施、監視体制の充実や自主衛生管理の推進等を図ります。
(衛生薬務課)
- 県内で生産、製造される食品、県内での流通の多い食品及び輸入食品の収去検査等を計画的に実施し、食品の安全性の確認を行います。
(衛生薬務課)
- 牛海綿状脳症[※]対策特別措置法に基づき、食肉として処理される牛及びめん山羊[※]についてTSE[※]スクリーニング検査[※]を確実に実施します。
(衛生薬務課)
- 食用に供する食肉、食鳥肉についての検査及び監視指導を適正に実施します。
(衛生薬務課)
- 食中毒発生時の原因究明や食品添加物[※]の検査を迅速かつ正確に実施します。
(衛生薬務課)

食品供給行程(フードチェーン)各段階における監視指導及び連携



イ 食品の安全性の確保に向けた知識の普及啓発

- 衛生管理について指導的立場にある者に対し、講習会や監視指導の際に、自主衛生管理に積極的に取り組めるよう、最新の衛生知識の普及啓発を図ります。
(衛生薬務課)
- 食品等事業者に対し、食品取扱者の健康管理や衛生的な食品及び器具類の取り扱いなどの食中毒防止対策について、施設の監視指導や食品衛生に係る講習会等で啓発を図ります。
(衛生薬務課)
- 全国的に毒きのこを食用きのこ間違えて、販売・採取・喫食することが多いことから、野生きのこの販売店の監視指導、食品等事業者や県民に対し注意喚起を行います。
(衛生薬務課)
- きのこ鑑定会を開催し、誤食による食中毒を防止するため普及啓発を行います。
(森林環境総務課)
- 食中毒発生時には、関係部署と連携しながら、各施設に対し、原因究明調査の徹底と再発防止対策の徹底を指導します。
(衛生薬務課)
- 食の安全性確保には、生産から消費に至るまで一貫した衛生管理が必要であり、各流通段階における食肉の衛生的な取り扱いなどの普及啓発を行います。
(衛生薬務課、畜産課)

ウ 学校給食施設等における安全性の確保

- 小中学校等の給食の一層の安全・安心を確保するため、学校給食衛生管理基準^{*}に基づき、給食の食材を対象にした検査を実施し、また、提供した給食に含まれる放射性物質の有無や量についての検査実施を支援します。
(私学・科学振興課、子育て支援課、スポーツ健康課)
- 給食施設に対する巡回指導や集団指導、災害時における対応など特定給食施設等に対する衛生管理や栄養管理の指導を計画的に実施します。
(衛生薬務課、健康増進課)
- 学校給食の安全・充実のために、栄養・衛生管理に関する諸課題について研修を行い、学校給食関係職員の資質の向上を図ります。
(スポーツ健康課)

- 学校給食施設の衛生管理の徹底を図るため、施設の状況を巡回調査し、併せて必要な改善指導を行います。(スポーツ健康課)

③ 流通・販売段階における監視指導等の実施

ア 農畜水産食品の残留有害物質の検査

- 本県の主要な果実であるももやぶどうをはじめとする県産農畜産物の残留農薬検査や畜水産物の動物用医薬品の残留検査を実施します。(衛生薬務課)

イ 流通食品の放射性物質検査の実施

- 県内に流通している食品の安全性を確保するため、流通食品の放射性物質検査を実施します。(衛生薬務課)
- 放射性物質に汚染された食品が流通することがないように、関係部署と連携を図ります。(衛生薬務課)

ウ 食品の安全性の確保に向けた監視指導等の対策

- 流通食品（輸入食品を含む）について、食品等事業者に対して食品衛生監視指導計画に基づき、効率的かつ効果的に監視指導を実施します。また、収去検査等を計画的に実施し、食品の安全性の確認を行います。(再掲)(衛生薬務課)
- 食中毒発生時の原因究明や食品添加物の検査を迅速かつ正確に実施します。(再掲)(衛生薬務課)
- 食品等事業者に対し、食品取扱者の健康管理や衛生的な食品及び器具類の取り扱いなどの食中毒防止対策について、施設の監視指導や食品衛生に係る講習会等で啓発を図ります。(再掲)(衛生薬務課)

(2) 生産者の自主的な取り組みの促進（第16条）

① 生産工程管理に関する手法の普及

ア 食品安全のためのGAPへの取り組みの推進

- 消費者の求める安全・安心な農産物を供給するため、普及指導員^{*}や営農指導員^{*}等を指導者として養成し、GAPの導入を推進します。(農業技術課)

イ HACCPによる衛生管理手法の普及

- 生産段階における畜産物の安全性の確保及び家畜の疾病予防のため、また、生産物の付加価値の向上を図る上でも有効なことから、畜産農場におけるHACCPの認証取得を推進します。(畜産課)

② 環境に配慮した減化学合成農薬、減化学肥料の取り組みの推進

- 減化学合成農薬、減化学肥料栽培を推進する「甲斐のこだわり環境農産物認証制度」の普及促進と消費者への周知を図ります。(果樹・6次産業振興課)
- 農薬危害防止運動[※]等による農薬適正使用を推進します。(農業技術課)
- 本県の優れた自然条件を活かした無農薬・無化学肥料栽培に取り組む農業者を支援するため、有機栽培に関する技術の研究や実証による栽培技術を体系化し、「有機の郷づくり」を推進します。(農業技術課)
- 高付加価値化を目指した有機栽培に取り組む農家へは、有機JAS規格の認定への誘導と認定に向けた支援を行うとともに、有機栽培野菜の販路拡大や消費者へのPR活動等を支援します。(農業技術課)
- 化学肥料、化学合成農薬を低減する栽培の普及定着を推進するため、関係機関が連携し、低減化技術の研究開発や生産現場での技術実証等に取り組みます。(農業技術課)

(3) 事業者の自主的な取り組みの促進(第17条)

① HACCPの考え方を取り入れた自主管理体制の促進

- 食品等事業者に対し、自主衛生管理を行うための管理運営要領を作成するよう指導を行うとともに、講習会の開催、施設の監視などを通して、HACCPを用いた衛生管理の導入を推進します。(衛生薬務課)
- HACCPを導入して総合衛生管理製造過程[※]を承認取得するための資金を金融機関と協調して低利で融資します。(商業振興金融課)
- 安全・安心な農産物の生産供給を図るための施設等の整備を支援するため、農業近代化資金等の融資機関に対し、利子補給を行います。(農業技術課)

② 食品衛生に関する最新知識の普及

- 衛生管理について指導的立場にある者に対し、講習会や監視指導の際に、自主衛生管理に積極的に取り組めるよう、最新の衛生知識の普及啓発を図ります。(再掲) (衛生薬務課)

(4) 消費段階における安全性の確保 (第6条、25条)

① 消費者への普及啓発、学習機会の提供

ア 県民への食品衛生知識の普及

- テレビ、ラジオ、県ホームページ等の広報媒体などを活用して、消費者に対し、家庭における食中毒の防止などの食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、食品衛生に係る講習会を開催します。(消費生活安全課、衛生薬務課)

イ 食に関する学習機会の提供

- 特用林産物等の普及を目的として、森林総合研究所等において山菜、きのこ、ハーブに関する体験教室や展示による学習機会を提供します。(森林環境総務課)
- 6月の「食育月間」に合わせ、「食育推進シンポジウム」や「食育フェスタ」の開催等を通して食に関する情報提供や啓発活動を行い、県民意識の醸成を図ります。(消費生活安全課)
- 食の安全・安心の確保について県民の意識を高めるため、条例で「食の安全・安心推進月間」に定めた9月に、「食の安全・食育推進大会」を開催し、食の安全・食育に関する情報提供を行います。(消費生活安全課)
- 農業への関心を高めるとともに食文化の理解促進を図るため、学校農園を活用した農作物の栽培や知識の習得を支援します。(農業技術課)

2 食品に関する正確な情報の提供

(1) 情報の収集・提供の推進（第19条、28条）

① 各種媒体やイベントの活用による情報提供の推進（第19条）

- 消費者向けの情報誌や県ホームページ内の「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」、テレビスポット「くらしの情報」、各種イベント等を通して、食の安全・安心の確保に関する知識や情報を県民に周知します。
(消費生活安全課)

- 県民が自主的に開催する食の安全・安心に関する勉強会等に対して、資料提供や講師の派遣などを随時行います。
(消費生活安全課)

やまなし食の安全・安心ポータルサイト

◇ 「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」は、県民の皆さんが安心して毎日の食生活を送ることができるよう、食の安全・安心に関する様々な情報を分かりやすく提供するための専門のポータルサイトで、平成25年3月に県ホームページ内に開設しました。

◇ 食品衛生、食品表示、農林水産など幅広い分野にまたがる食の安全・安心に関する情報を、このポータルサイトに集約し、分かりやすく情報提供しています。

やまなし食の安全・安心ポータルサイト

食の安全に関する相談受付窓口
食品安全110番
055-223-1638
お問い合わせフォーム

・食品安全110番
・関係機関一覧

・ ホーム

・ 山梨県の取り組み

消費者の推進方向
食の安全・安心推進原則
食の安全・安心推進計画
食品衛生監視指導計画
食の安全・安心審議会
食の安全・食育推進本部
自主回収報告制度
原産地に関する情報提供業務
県産食品の認証制度
産地の提案

・ 食品表示について

・ リスクコミュニケーション
食の安全に関するイベント等

・ 食の安全トピックス

・ 資料集
計画・パンフレット・情報誌等

やまなし食の安全・安心ポータルサイト

検索

<http://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/index.html>

② 食の安全・安心に係る各種相談や危害情報の受付（第28条）

ア 食品の安全性に関する相談の受付対応

- 「食品安全110番[※]」や「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」により、食品の安全性や表示などに関する県民からの様々な相談や情報を受け付け、随時対応します。（消費生活安全課）

イ 消費生活協力員[※]の活用促進

- 消費生活協力員を委嘱し、住民からの消費生活に関する相談について、地域の相談員へ取り次ぎを行うとともに、住民へ情報を提供します。（消費生活安全課）

ウ 県民生活センターによる相談対応

- 県民からの消費生活に関する相談、苦情等に応じ、助言、あっせん、情報提供など速やかに必要な措置やアドバイスを行います。（消費生活安全課）

エ 食品衛生に関する各種相談や危害情報の受付

- 食品等事業者や消費者からの食品衛生に関する相談、情報提供及び苦情に対応します。（消費生活安全課、衛生薬務課）
- 消費者等から食品等に関する危害情報の申し出があった時は、関係法令または条例の規定により、必要な調査を行い、その結果必要がある時は、指導等必要な措置を行います。（消費生活安全課、衛生薬務課、林業振興課、花き農水産課、農業技術課）

（2）適正な食品表示の確保（第20条）

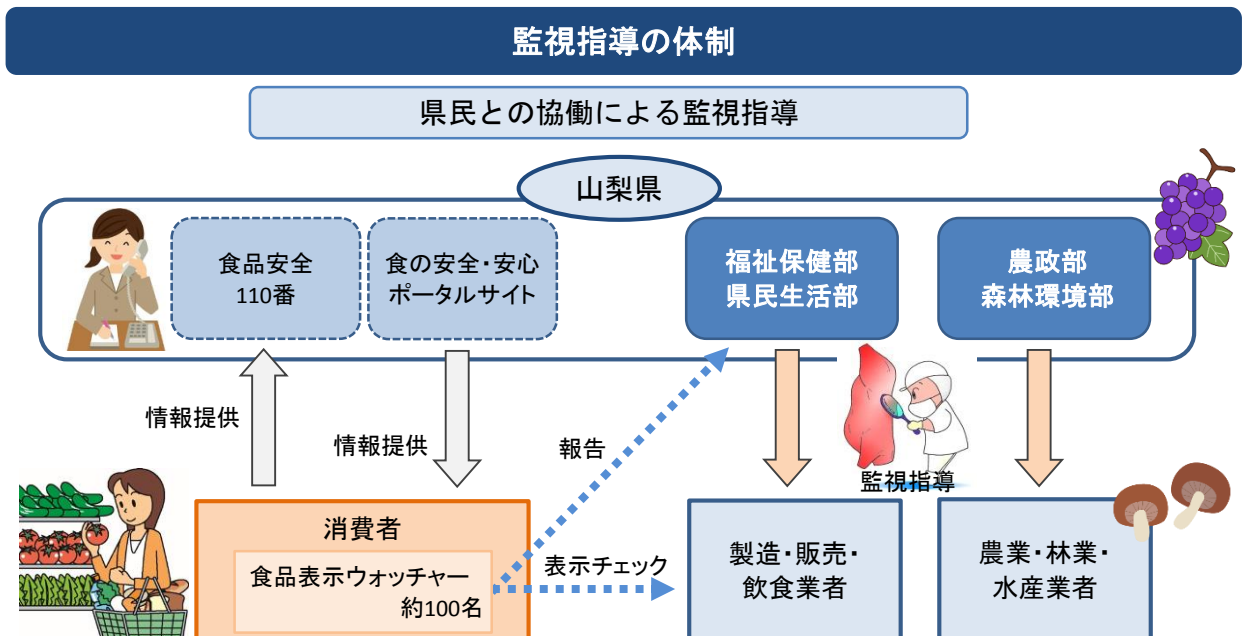
① 関係法令に基づく食品表示の監視指導の実施

- 国と連携し、食品表示法に基づく食品表示の適正化に向けた調査、指導を実施するとともに、相談への対応や食品表示の真正性を確認するための収去物品の買上調査を実施します。（消費生活安全課）
- 景品表示法に基づく適正な食品表示が実施されるよう、事業者に対して指導するとともに、相談にも応じます。（消費生活安全課）

- 栄養成分表示の義務化、機能性表示食品制度の創設など、食品表示法の完全施行（平成32年4月）を踏まえた食品表示制度の普及啓発を図ります。（消費生活安全課、衛生薬務課）
- 食品の健康保持増進効果等について著しく事実に相違したり、著しく人を誤認させるような広告等の表示（虚偽誇大広告等）について監視指導を行います。（衛生薬務課）
- 食品表示法や景品表示法など食品表示を所管する関係課及び関係出先機関と連携し、食品表示合同調査を実施して、食品表示の調査や適正化に向けた指導を行います。（消費生活安全課、衛生薬務課）

② 県民参加による食品表示監視の推進

- 一般消費者からの公募や市町村等からの推薦を受け、「食品表示ウォッチャー」を委嘱し、県内の食品販売店の食品表示の状況を確認します。（消費生活安全課）
- 「食品安全110番」により、疑義情報を随時受け付け、必要に応じて対応します。（再掲）（消費生活安全課）



(3) 食の安全に向けた普及啓発（第19条）

① 食の安全・安心に関する知識の普及

- テレビ、ラジオ、県ホームページ等の広報媒体などを活用して、消費者に対し、家庭における食中毒の防止などの食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、食品衛生に係る講習会を開催します。（再掲）
(消費生活安全課、衛生薬務課)
- 給食施設や行政機関等に従事する栄養士を対象とした研修会を開催し、技術の向上を図ります。（健康増進課）
- 調理師や食生活改善推進員等を対象とした研修会を開催し、知識の普及を図ります。（健康増進課）
- きのこと鑑定会を開催し、誤食による食中毒を防止するため普及啓発を行います。（再掲）
(森林環境総務課)
- 保育所の関係職員等への研修等を通して、乳幼児期にふさわしい給食の実践を推進するとともに、給食の役割や食育の重要性、アレルギー対応等についての理解を促進します。（子育て支援課）
- 食の安全・安心の確保について県民の意識を高めるため、条例で「食の安全・安心推進月間」に定めた9月に、「食の安全・食育推進大会」を開催し、食の安全・食育に関する情報提供を行います。（再掲）
(消費生活安全課)

3 関係者間の相互理解の増進、信頼関係の構築

(1) 生産者・事業者における情報の記録・保存の促進（第18条）

① 生産者における情報の記録・保存の促進

ア 農薬の使用に関する情報の記録・保存の促進

- 農業団体や農業者等に対し、農薬の管理、使用のより一層の適正化のため、農薬の散布履歴など関係情報の記録、保存に向けた指導を行います。
(農業技術課)

- 農薬の適正使用と飛散防止対策を徹底するため、主要病害虫発生予報等の情報提供や、農業関係団体等と連携した技術指導等を実施するとともに、主要な農産物の残留農薬調査を実施します。(再掲) (農業技術課)

イ 飼料の適正な使用及び受入に関する記録・保存の促進

- 飼料安全法^{*}に基づく飼料の適正使用を推進するため、生産者に対し、飼料の受入や適正使用に関する情報の記録・保存等について指導を行います。
(畜産課)

ウ 動物用医薬品の使用に関する情報の記録・保存の促進

- 消費者及び事業者に畜産物に関する正確な情報を提供するため、生産者に対し、動物用医薬品の適正使用に関する情報の記録・保存等について指導を行います。
(畜産課)

② 事業者における情報の記録・保存の促進

ア 食品等の製造、輸入、加工、販売等に関する

情報の記録・保存の促進

- 食品等事業者に対して食品衛生監視指導計画に基づき、効率的かつ効果的に監視指導を実施し、製造等に関する情報の記録及び記録の保存について指導します。
(衛生薬務課)

③ 各種トレーサビリティ制度の運用

ア 米トレーサビリティ^{*}制度の適正な運用

- 生産者、事業者等へ米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達を行う米トレーサビリティ制度を、国の関係機関等と連携して普及啓発に努めます。
(消費生活安全課)

イ 牛トレーサビリティ[※]制度の適正な運用

- 畜産農家や食肉関連事業者等を対象に、牛肉の生産から販売までを追跡や遡及ができる牛トレーサビリティ制度の適正な運用を指導します。

(畜産課)

(2) 相互理解の増進 (第22条)

① 生産者・事業者と消費者とのコミュニケーションの促進

ア リスクコミュニケーションの推進

- 「食の安全・安心を語る会」を開催し、消費者、生産者、事業者等で食の安全・安心に関する情報・意見交換を行います。(消費生活安全課)

イ 有機農業[※]への県民の理解促進

- 有機農業や有機農業で生産される農産物について、各種イベントや県ホームページ等を活用して情報提供し、消費者の理解の増進を図ります。

(農業技術課)

ウ 県産畜産物に関する情報提供

- 各種イベント等を通して、県産畜産物に関する情報を提供することによって本県畜産への理解を深め、消費者、生産者の相互理解を推進します。

(畜産課)

(3) 食育及び地産地消の推進 (第25条)

① 食育の推進

- 食育を県民運動として展開するため、6月の食育月間に開催する「食育推進シンポジウム」や「食育フェスタ」等を通して、食に関する情報提供や啓発など、市町村、家庭、学校、保育所、地域等と連携した取り組みを促進します。(消費生活安全課)

- 食品関連事業者[※]やNPO法人[※]等の食育活動を促進させるため、「やまなし食育推進応援団[※]」の活動等に関する情報提供を行います。

(消費生活安全課)

- 大学等と連携し、「食育推進ボランティア」の養成を行います。

(消費生活安全課)

- 保育所の関係職員等への研修等を通して、乳幼児期にふさわしい給食の実践を推進するとともに、給食の役割や食育の重要性、アレルギー対応等についての理解を促進します。(再掲) (子育て支援課)
- 栄養教諭の計画的な配置拡大を図るとともに、教職員の初任者研修や10年経験者研修等の中で、食育に関する講座を行うことで、食育指導体制の充実を図ります。(スポーツ健康課)
- 食品ロス[※]に対する認識をより深めるため、消費者、事業者等の情報交換や普及啓発等を行い、自主的な取り組みを促します。(消費生活安全課)
- 郷土料理を活用した食文化の継承を推進するため、県食生活改善推進員連絡協議会等関係団体との連携による食に関するイベント等を実施します。(健康増進課)
- 食や農業に関する関心を高め、理解を促進するため、高校生めぐり体験事業を実施します。(農業技術課)

② 地産地消の普及啓発

ア 県産農産物の地産地消の推進

- 県産農産物の需要拡大を図るため、農産物直売所の販売力の強化に向けた取り組みを支援します。(販売・輸出支援室)
- 「地産地消推進大会」における優良事例紹介や生産技術研修等を通して、生産者グループ等の地産地消活動を促進します。(販売・輸出支援室、農業技術課)
- ワインについて国から指定を受けた地理的表示[※]「山梨」の普及・啓発を行い、原産地と品質が保証された「山梨」ワインの消費拡大を図ります。(地域産業振興課)
- 広く県民に農畜産物等の県産品の利用促進、認知度の向上等をPRします。(観光プロモーション課)
- 地産地消、食育の推進を図るため、「ふるさと特産品フェア」や「フェスタまきば」を開催します。(林業振興課、観光プロモーション課、農政総務課、果樹・6次産業振興課、畜産課)

イ 特用林産物の地産地消の推進

- 森林総合研究所及び附属施設である八ヶ岳薬用植物園において、きのこ栽培に関する体験教室を開講します。(森林環境総務課)

③ 学校給食における県産食材の活用促進

- 学校給食などを通じた県産農産物の利用拡大を促進するため、県産野菜・牛乳等の学校給食への供給を促進します。

(果樹・6次産業振興課、畜産課)

- 学校給食等での県産農産物の利用拡大を促進するため、生産者及び農業団体、流通関係者、栄養士等による情報交換を進めます。

(スポーツ健康課)

(4) 食の安全・安心推進月間(第23条)

① 啓発事業の実施

- 食の安全・安心の確保について県民の意識を高めるため、条例で「食の安全・安心推進月間」に定めた9月に、「食の安全・食育推進大会」を開催し、食の安全・食育に関する情報提供や食の安全・安心の確保に関して、特に優れた取り組みに対して表彰を行います。(再掲)(消費生活安全課)

(5) 認証制度の推進(第24条)

① 各種認証制度の運用

ア 「甲斐のこだわり環境農産物認証制度」の運用

- 減化学合成農薬、減化学肥料栽培を推進する「甲斐のこだわり環境農産物認証制度」の普及促進と消費者への周知を図ります。(再掲)

(果樹・6次産業振興課)

イ 「山梨県農産物等認証制度(甲斐路の認証食品)」の運用

- 本県で生産される農産物を主たる原料とした加工食品等の消費を拡大させるため、山梨県農産物等認証制度の普及啓発を行います。

(果樹・6次産業振興課)

ウ 「富士の国やまなしの逸品農産物認証制度」の運用

- エコファーマーの認定やGAPなど、安全・安心に取り組む出荷団体が出荷する一定の品質基準を満たした県産農産物を「富士の国やまなしの逸品農産物」として認証する制度を運用します。(販売・輸出支援室)
- 安全・安心で高品質な「富士の国やまなしの逸品農産物」の認知度の更なる向上に取り組みます。(販売・輸出支援室)

県産食品の認証制度

甲斐のこだわり環境農産物認証制度

「甲斐のこだわり環境農産物」とは、化学合成農薬と化学肥料をそれぞれ30%以上減らし、県内で生産され、認証を受けた農産物のことです。

対象となる農産物は、県内で作られた米、野菜、果実等で、「甲斐のこだわり環境農産物認証委員会」により削減の基準が定められた品目・作型ごとに、それぞれ農薬の散布回数と化学肥料の施用量の上限が決められています。

【化学合成農薬・化学肥料3割以上削減】



甲斐のこだわり
環境農産物

山梨県・甲斐のこだわり環境農産物認証委員会

山梨県農産物等認証制度（甲斐路の認証食品）

「山梨県農産物等認証制度」（甲斐路の認証食品）は、消費者の食の安全・安心への関心が高まる中で、本県で生産される農産物を主たる原材料として、県内で生産される加工食品等について基準を定め、その基準に適合しているものを山梨県が認証することにより消費者の信頼を高め、販路開拓や販売の促進を図るとともに、その原料となる農畜産物の生産振興を図ることを目的とした制度です。

基準に適合していることが認められた食品には、認証マーク（3Eマーク(スリーイーマーク)）が貼ってあります。

3Eマークには、以下の3つの意味が込められています。

- ・優れた品質 (Excellent Quality)
- ・正確な表示 (Exact Expression)
- ・地域の環境と調和 (Harmony with Ecology)



富士の国やまなしの逸品農産物認証制度

山梨県では、恵まれた気象条件や生産者の卓越した技術により、全国に誇りうる高品質な農産物が生産されています。「富士の国やまなしの逸品農産物認証制度」は、山梨県産の優れた農産物を広く周知し、「やまなし」を強く印象づけることを目的に、一定の品質基準を満たした農産物を認証する制度です。

ロゴマークには、作る人、贈る人、食べる人など、山梨県産農産物に関わる全ての人を「笑顔にしたい」という思いが込められています。

また、キャッチフレーズ「うんといいい山梨さん」には、以下の2つの意味が込められています。

- ・高い栽培技術と日々の努力によって、皆様に安全で美味しい農産物を届けたいと頑張る生産者を意味する「山梨さん」
- ・山梨で生産された高品質な農産物であることを表わす「山梨産」



うんといいい山梨さん

(6) 原産地に関する情報の提供の充実 (第21条)

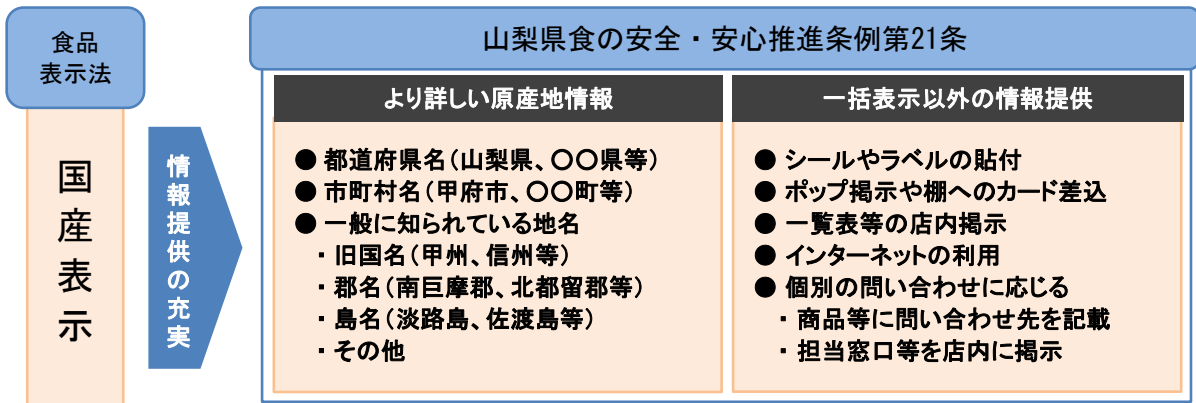
① 消費者の合理的な選択に必要な原産地に関する

十分な情報提供の促進

- 食品表示合同調査の機会を捉え、食品販売業者に対して、条例に基づく加工食品の原産地に関する詳細な情報提供制度の普及啓発や指導等を行います。(消費生活安全課)

都道府県名等の表示による詳細な原産地情報の提供のイメージ

対象 ▶ 畜産物、26種類の加工食品（カット野菜ミックス、農産物漬物など）

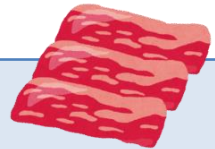


原産地表示例

例1：畜産物

国産
豚ロースすき焼き用
消費期限 2016.00.00
加工者 (株)〇〇
山梨県●●市△△番地
正味量 ▲▲g

山梨県産
豚ロースすき焼き用
消費期限 2016.00.00
加工者 (株)〇〇
山梨県●●市△△番地
正味量 ▲▲g



例2：加工食品

名称：調味梅干
原材料名：梅(国産)、しそ、…
内容量：180g
消費期限：枠外右側に記載
保存方法：直射日光を避け保存してください
製造者：(株)〇〇
山梨県●●市△△番地

名称：調味梅干
原材料名：梅(山梨県)、しそ、…
内容量：180g
消費期限：枠外右側に記載
保存方法：直射日光を避け保存してください
製造者：(株)〇〇
山梨県●●市△△番地

4 食の安全・安心を総合的に推進するための体制整備等

(1) 人材の育成（第11条）

① 実践的かつ専門的な知識を有する人材の育成

ア 食品衛生監視員※、と畜※・食鳥検査員※等の資質向上

- 厚生労働省及び関係機関の開催する各種研修会に積極的に職員を派遣するとともに、外部講師等を招いた研修会を開催し、最新情報の入手や技術の習得に努めます。また、日頃から食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び研究を行います。（衛生薬務課）

イ 栄養士への研修会の実施

- 給食施設や行政機関等に従事する栄養士を対象とした研修会を開催し、技術の向上を図ります。（再掲）（健康増進課）

ウ 調理師、食生活改善推進員への研修会の実施

- 調理師や食生活改善推進員等を対象とした研修会を開催し、知識の普及を図ります。（再掲）（健康増進課）

エ 農薬管理指導士※・農薬適正使用アドバイザー※の認定

- 農業団体指導者やゴルフ場農薬管理責任者を対象とした研修会等を開催し、受講者に対し、農薬の適正管理等の指導者としての農薬管理指導士及び農薬適正使用アドバイザーの認定を行います。（農業技術課）

オ エコファーマーの認定

- エコファーマー認定に向けた積極的な支援を行い、環境にやさしい生産方式を実践する産地づくりを推進します。（果樹・6次産業振興課、農業技術課）

カ 有機農業協力隊※修了者への支援

- 有機農業の生産拡大を進めるため、有機農業協力隊修了者の就農定着を支援します。（農業技術課）

キ 普及指導員・営農指導員の養成

- 消費者の求める安全・安心な農産物を供給するため、GAPの導入を推進し、普及指導員や営農指導員等を指導者として養成します。（再掲）（農業技術課）

② 地域の活動主体となる人材の育成

ア 食育推進ボランティアの育成

- 地域での食育への理解を進めるため、研修会や説明会等を活用して、食育推進ボランティア制度の普及啓発を行い、登録拡大を図ります。

(消費生活安全課)

(2) 調査研究の推進 (第15条)

① 食品衛生確保のための調査研究

ア 検査機関の業務管理 (GLP※) の充実

- 食品の微生物検査や食品添加物、残留農薬などの検査をより迅速、正確に行えるよう検査機器の保守点検と合わせ、GLPの徹底を図ります。

(衛生薬務課)

イ 食品の安全性の確保のための調査研究

- 食品に関する様々な問題に迅速に対応するため、調査研究を推進します。

(衛生薬務課)

② 安全・安心な農林畜水産物生産を目指した調査研究

ア 安全・安心な農産物の生産技術に関する調査・研究の推進

- 環境にやさしい農業としての「有機の郷づくり」を推進し、有機農産物の生産拡大につなげるため、試験研究機関における栽培技術の検討を行います。

(農業技術課)

- 化学肥料、化学合成農薬を低減する栽培の普及定着を推進するため、関係機関が連携し、低減化技術の研究開発や生産現場での技術実証等に取り組みます。(再掲)

(農業技術課)

- 有機農業を体系化するため、有機農業に適した品種の選定や栽培管理技術の解明等に取り組みます。

(農業技術課)

イ 畜産物の安全性確保のための検査・指導の実施

- 安全・安心な畜産物の生産供給を図るため、飼料添加物残留等の検査や畜産農家巡回指導を実施します。

(畜産課)

ウ 魚苗供給・試験指導の充実

- 様々に態様が変化する魚病に対応し、消費者の視点に立った安全な養殖魚の生産に寄与するため、養殖業者への巡回指導を実施し、疾病対策を効果的かつ効果的に推進します。(再掲) (花き農水産課)

エ 特用林産物の栽培技術に関する研究

- きのこと、山菜、薬用植物などの栽培技術の開発や簡単な増殖方法の確立のための研究を実施します。(森林環境総務課)

(3) 危機管理体制の整備等 (第10条)

① 山梨県食の安全・食育推進本部

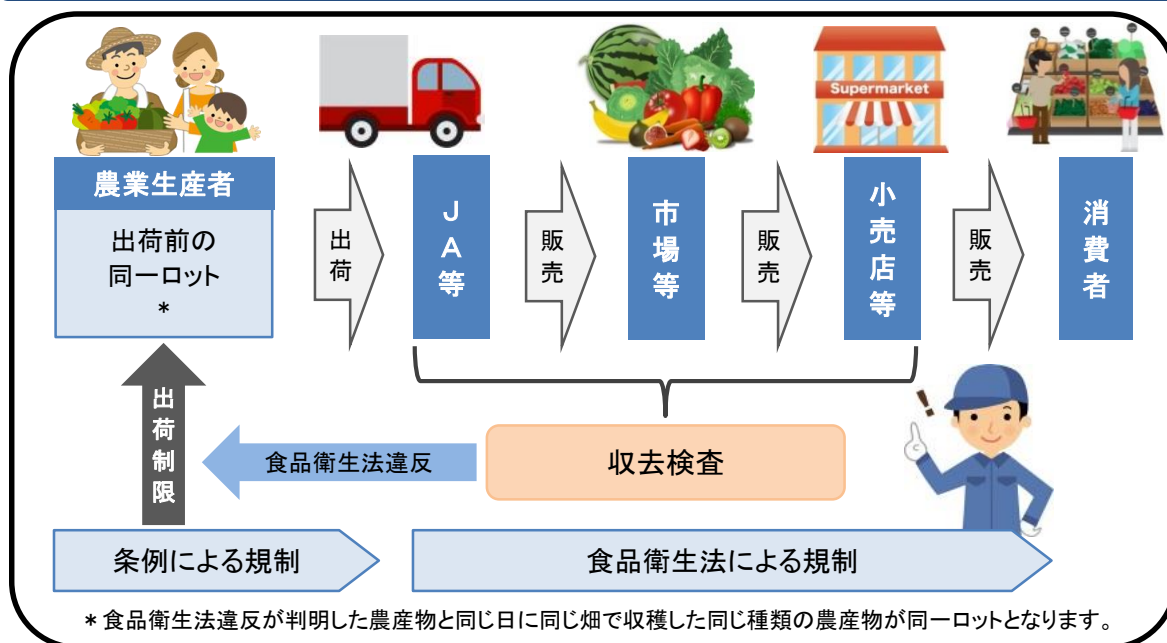
- 食品による健康への被害、または被害が生ずる恐れがある緊急事態等が発生した場合には、「山梨県食の安全・食育推進本部」において、迅速かつ的確に対応します。(消費生活安全課)

(4) 健康被害の未然・拡大防止のための各種措置 (第26条～30条)

① 出荷の制限 (第26条)

- 食品衛生法第11条第2項・第3項の規定により販売等が禁止された食品に該当する農林水産物については、条例に基づき出荷を制限します。(消費生活安全課)

食品衛生法に違反する農林水産物の出荷の制限のイメージ(農産物の例)

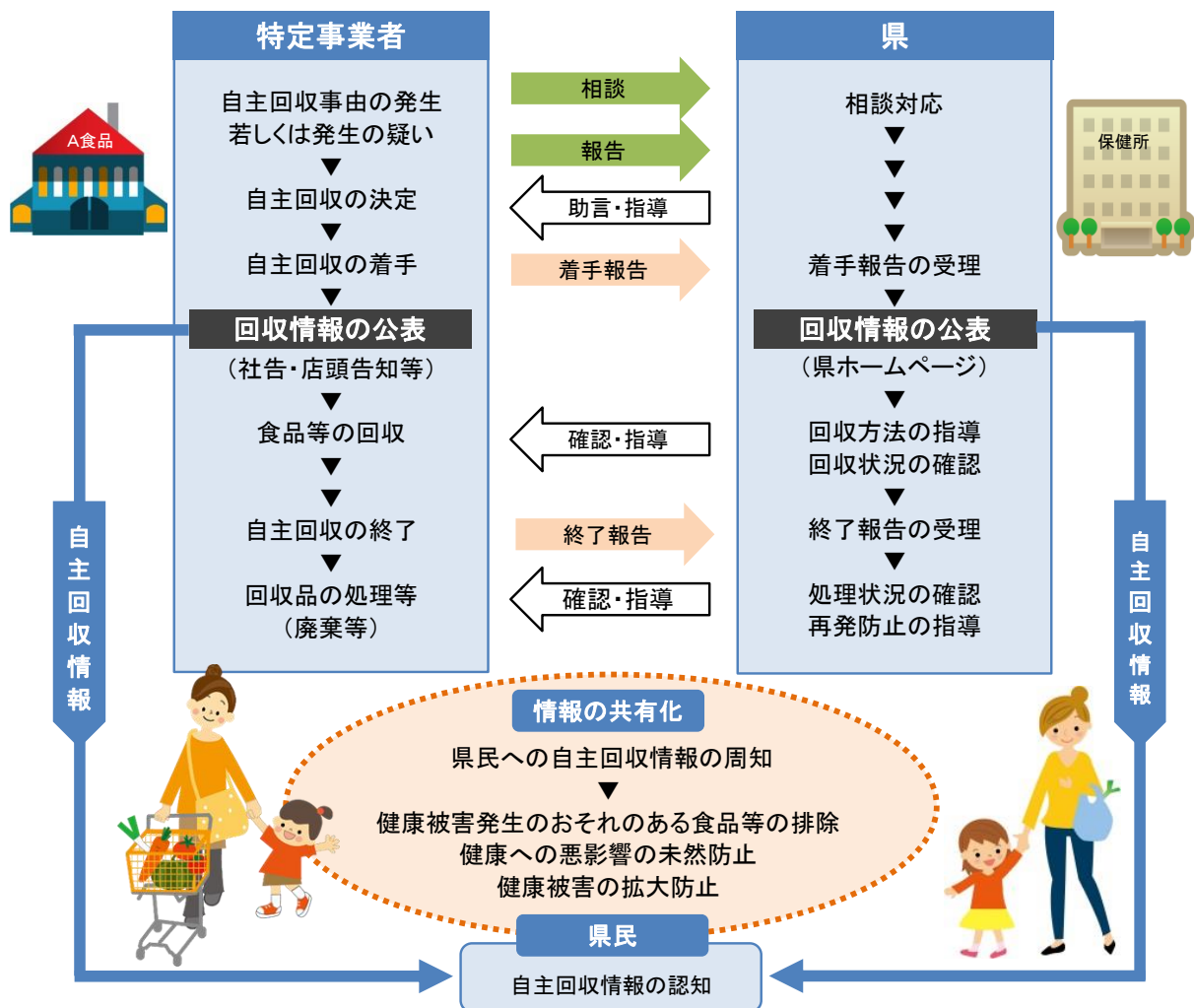


② 自主回収報告の義務づけ（第27条）

- 食品事業者から食品の自主回収に関する届け出があった場合は、県ホームページに掲載し、県民に対して注意を喚起するとともに、当該食品等の回収を促し、健康被害の発生を未然に防止するよう努めます。また、自主回収を終了した時も報告に基づき県ホームページで周知します。

（消費生活安全課）

食品等の自主回収報告制度の概要図



- 山梨県食品衛生法施行条例では、食品等による健康被害情報を入手した場合、又は食品衛生法に違反する事実を発見した場合、知事への報告を義務付けています。
- 山梨県食の安全・安心推進条例では、自主回収(法令の規定による命令を受けて行う回収以外の回収をいう)を着手及び終了した場合、知事への報告を義務付けています。

③ 危害情報の申出（第28条）

- 消費者等から食品等に関する危害情報の申し出があった時は、関係法令または条例の規定により、必要な調査を行い、その結果必要がある時は、指導等必要な措置を行います。（再掲）
（消費生活安全課、衛生薬務課、林業振興課、
花き農水産課、農業技術課）

④ 立入検査、措置勧告（第29条～30条）

- 食の安全に関して、県民の健康への悪影響を未然に防止するため、必要がある時は、生産者、事業者、関係者に報告を求めたり、立入検査を実施します。
（消費生活安全課）
- 条例の違反や虚偽の報告、または報告をしなかった等に該当する場合は、必要な勧告を行い、正当な理由がなく、勧告に従わなかった場合は、その勧告の内容を公表します。
（消費生活安全課）

（5）国、関係者との連携・協働の推進

（第9条、12条、13条、31条～33条）

① 国、市町村等との連携等（第12条）

- 国や市町村等と連携して、食品表示に係る合同調査や、食の安全・安心に関する情報交換・意見交換を行います。
（消費生活安全課）

② 消費者団体、NPO法人、ボランティア団体等との連携・協働

（第13条）

- 消費者団体やNPO法人、県栄養士会等と連携を図るための情報交換・意見交換を行うとともに、こうした団体の自主的な活動に対し、情報の提供や講師の派遣等を行います。
（消費生活安全課、健康増進課）
- 県ホームページや「やまなしNPO情報ネット*」、「ボランティア・NPOボード*」等を活用して情報提供を行うとともに、県とNPO等の多様な主体が協働して行う事業への支援を行います。
（県民生活・男女参画課）

③ 県民の意見の反映

ア 山梨県食の安全・安心審議会の設置・運営（第31条～33条）

- 消費者、生産者、事業者及び学識経験者により構成される審議会を設置し、食の安全・安心の確保に向けた施策の推進等について調査・審議します。
(消費生活安全課)

イ 県民からの施策の提案制度の推進（第9条）

- 県民から食の安全・安心の確保に関する施策等についての提案があったときは、その提案について検討し、提案者に対して結果を通知するとともに、その内容を公表します。
(消費生活安全課)

第5章 重点的に取り組む施策

1 重点施策

(1) 監視の的確な実施と指導の充実

- ① 生産から販売に至る各段階における安全性の確保のため、
監視指導の充実
- 安全・安心な農畜水産物の生産を推進するため、農薬や動物・水産用医薬品の適正使用の指導を徹底し、また、主要な農産物等における残留農薬等の検査を実施し、生産段階における監視指導の徹底を図っていきます。
 - 県内に流通する農畜水産物、加工食品等食品の安全性を確保するため、流通食品における残留農薬や放射性物質等の検査を実施し、流通・販売段階における監視指導の徹底を図っていきます。

(2) 適正な食品表示の確保

- ① 食品表示法等に基づく食品表示制度の知識の普及、
各地域の食品表示ウォッチャーと連携した監視指導の充実
- 食品表示法の完全施行（平成32年4月）を見据え、食品表示合同調査や食品衛生監視指導計画に基づく監視指導等を通して店舗への指導を行い、正しい食品表示の普及を図っていきます。
 - 特に、適正表示が完全には実施できていない地域店舗への調査・指導の強化を図っていきます。
 - 一般県民に委嘱している販売店等の食品表示をチェックする「食品表示ウォッチャー」を強化し、一層連携することで県の監視を強化します。

(3) 原産地に関する情報の提供の充実

- ① 加工食品等の原産地に関する詳細な情報提供制度の普及促進
- 広域的店舗に加え、地域店舗においても、畜産物や原産国表示が義務付けられた加工食品の詳細な原産地表示制度の徹底を図っていきます。

- また、平成28年に、国において全ての加工食品の原料原産地表示の義務付けについて検討されたことから、今後の動向を踏まえながら、詳細な原産地表示の拡大の検討を進めていく必要があります。

(4) 消費者、生産者、事業者の相互理解の増進

① 消費者、生産者、事業者間の情報共有及び意見交換の場の提供

- 消費者、生産者、事業者が相互理解を増進し、信頼関係の構築を促進するため、リスクコミュニケーション等の情報交換、意見交換の場を提供していきます。

第6章 計画の推進

1 推進体制

(1) 山梨県食の安全・安心審議会（第31条～33条）

- 知事の附属機関として「山梨県食の安全・安心審議会」を設置し、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議します。

(2) 県民からの施策提案制度（第9条）

- 県民から食の安全・安心の確保に関する施策の策定、改善または廃止についての提案があったとき（推進計画の策定・変更の場合を除く）は、当該提案をした者に対して、その結果を通知するとともに、その内容を公表します。

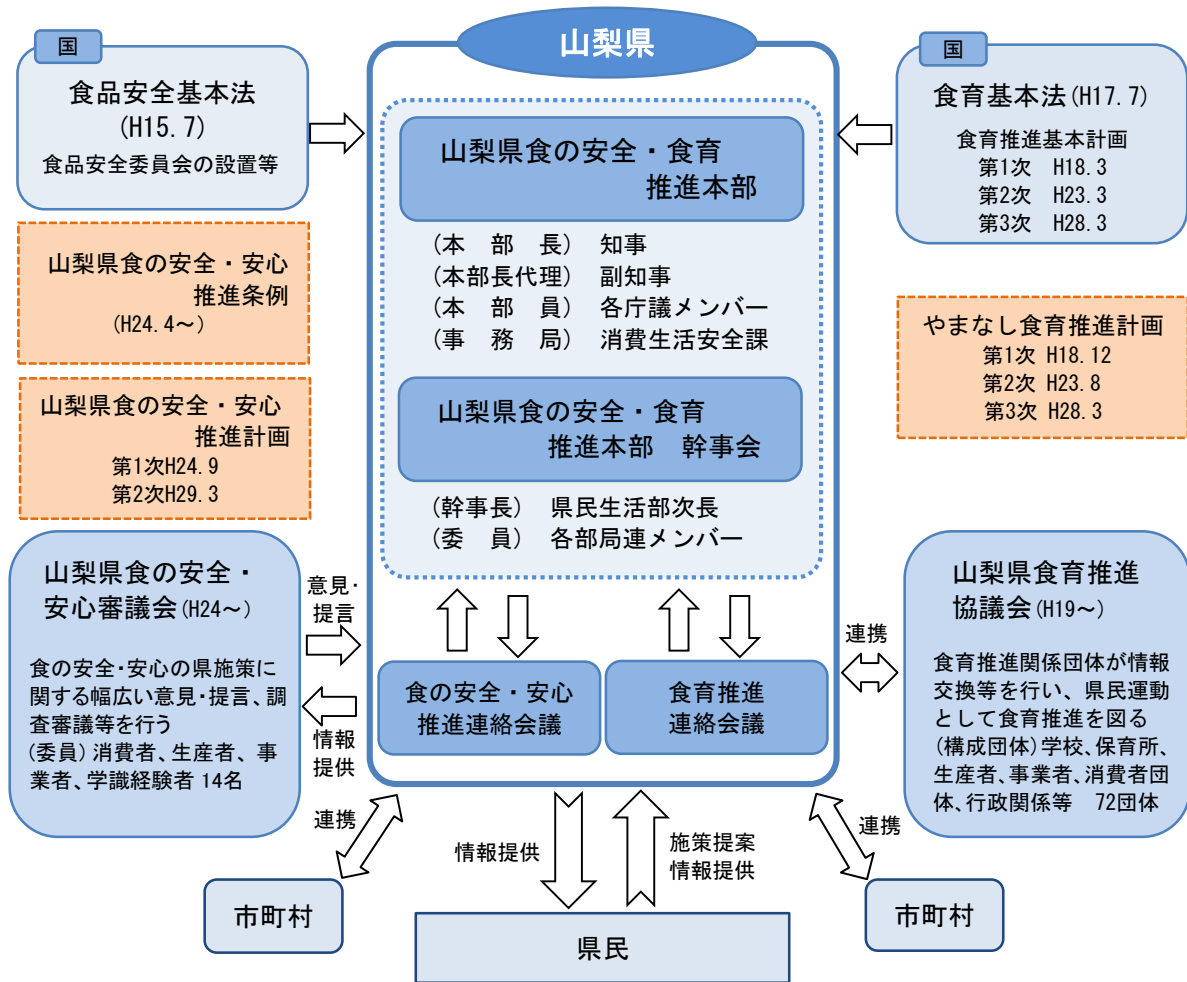
(3) 山梨県食の安全・食育推進本部

- 知事を本部長として全部局長を構成員とする「山梨県食の安全・食育推進本部」において、本県における生産から販売、消費に至る総合的な食品の安全・安心施策を推進します。

(4) 山梨県食の安全・安心推進連絡会議

- 山梨県食の安全・食育推進本部の補助機関として、食の安全・安心の確保・推進に係る企画立案や条例の運用等に関する部局横断的な協議・調整を行うため、関係課長により構成する「山梨県食の安全・安心推進連絡会議」を運営します。

食の安全・食育推進体制



2 進行管理

- 毎年、当計画に掲げた数値目標等に基づき進行管理を行い、計画の実施状況についてとりまとめを行います。
- 数値目標、計画の実施状況については、「山梨県食の安全・安心審議会」に報告し、また、県ホームページ等で公表して広く県民に情報提供します。

3 数値目標

(1) 数値目標の考え方

- 食の安全・安心の確保を図るためふさわしい目標とし、的確に管理できる数とします。
- 計画の進捗状況が把握できるよう、毎年実績が確認できる目標とします。
- 施策の項目ごとに、達成状況を把握できる目標をバランスよく選択します。

(2) 数値目標

施策	番号	指標項目	担当課	基準値 (H27)	数値目標 (H33)
1 監視指導等に基づく「生産」から「消費」に至る食品の安全性の確保	1	食品衛生監視指導計画に基づく標準監視回数の達成率	衛生薬務課	115%	100%
	②	給食施設巡回指導の計画に基づく実施率	健康増進課	—	100%
	3	GAP（農業生産工程管理）の導入産地数	農業技術課	30 産地	46 産地
	④	有機農業の取り組み面積	農業技術課	132ha	200ha
	⑤	HACCPの普及啓発に係る講習会参加者数	衛生薬務課	8,335 人	延べ 42,000 人 (H29～33)
2 食品に関する正確な情報の提供	⑥	食の安全・安心ポータルサイトアクセス数	消費生活安全課	11,079 件	12,000 件
	7	食品表示合同調査による食品の適正表示実施率 100%の地域店舗の割合	消費生活安全課	76%	85%
	8	食品表示ウォッチャーからの報告件数	消費生活安全課	4,146 件	4,350 件
3 関係者間の相互理解の増進、信頼関係の構築	9	リスクコミュニケーションの機会への参加者数	消費生活安全課	705 人	730 人
	10	学校給食における地場産物の使用割合（食材ベース）	スポーツ健康課	23%	30%
	⑪	県内店舗における原産地に関する詳細な情報提供の実施率（指定する5種類）	消費生活安全課	—	70%
4 食の安全・安心を総合的に推進するための体制整備等	⑫	農薬管理指導士・農薬適正使用アドバイザーの有効認定者数	農業技術課	486 人 (H23～27の 平均値)	500 人
	13	食育推進ボランティア（食生活改善推進員を除く）の登録者数	消費生活安全課	1,284 人	1,400 人

○印は新規数値目標（6項目）

資 料 編

1	山梨県食の安全・安心推進条例	59
2	山梨県食の安全・安心推進条例施行規則	69
3	食品の原産地に関する情報提供基準	71
4	原料原産地名の表示が必要な加工食品	74
5	第2次山梨県食の安全・安心推進計画の策定経過	75
6	山梨県食の安全・安心審議会第3期委員名簿	76
7	用語解説（50音順）	77
8	食の安全・安心を所管する関係機関	86

山梨県食の安全・安心推進条例

目次

前文

第1章 総則（第1条―第6条）

第2章 推進計画等（第7条―第9条）

第3章 食の安全・安心の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全・安心を推進するための体制整備（第10条―第13条）

第2節 生産から販売に至る食品の安全性の確保（第14条―第17条）

第3節 食品に関する正確な情報の提供（第18条―第21条）

第4節 関係者間の相互理解の増進・信頼関係の構築（第22条―第25条）

第4章 健康への悪影響の未然防止（第26条―第30条）

第5章 山梨県食の安全・安心審議会（第31条―第33条）

第6章 雑則（第34条）

附則

食は、人の生命の源であり、その安全性と信頼性が確保されることは、私たちが健康で安心して暮らしていくために極めて重要である。

近年の科学技術の進歩や国際化の進展の中で、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、豊かな食生活を享受できるようになった。

一方、近年、食品の安全性を脅かし、その信頼性を揺るがす事態が相次いで発生していることを背景として、県民の食に対する関心はますます高まっており、食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が強く求められている。

本県は、全国屈指の果樹王国として、また、我が国におけるワインの主産地として広く知られており、本県の風土が擁する清らかな水や空気、恵まれた自然環境を活かした様々な農林水産物やそれらを主な原材料とした加工食品、ほうとうや煮貝などの郷土食・食文化は県民全ての誇りであり、本県のブランドイメージの重要な構成要素となっている。それらを守り、育て、次の世代に継承していくためにも、県産食品の安全・安心の確保は不可欠である。

今こそ、生産者、事業者、県民の全てが、食の重要性を十分に認識し、環境の保全にも配慮しながら、食の安全・安心の確保に向けて、創意工夫を重ね、それぞれの責務や役割を協働して果たすことが必要である。

ここに、県民の総意として、消費者が安全にかつ安心して消費できる食品等の生産及び供給の拡大を通じ、健康で安心できる真に豊かな県民生活の実現に寄与するため、将来にわたって食の安全・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、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、県、生産者及び事業者の責務並びに県民の役割を明らかにし、並びに食の安全・安心の確保に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって安全にかつ安心して消費することができる食品等の生産及び供給の確保に資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、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食の安全・安心の確保 食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保することをいう。
- (2) 食品 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第1項に規定する食品をいう。
- (3) 食品等 食品、添加物(食品衛生法第4条第2項に規定する添加物をいう。第6号イ及び第27条第1項第2号において同じ。)、器具(同法第4条第4項に規定する器具をいう。第6号ロにおいて同じ。)、容器包装(同条第5項に規定する容器包装をいう。同号ロにおいて同じ。)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、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品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) 生産者 農林水産物(食用以外の用途に供するものを除く。)の生産(採取を含む。以下同じ。)の事業を行う者及びその組織する団体をいう。
- (6) 事業者 次のいずれかに該当する者をいう。
 - イ 食品又は添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売の事業(農業及び水産業における食品の採取業を除く。)を行う者
 - ロ 器具又は容器包装の製造、輸入又は販売の事業を行う者
 - ハ 学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する事業を行う者
 - ニ 生産資材の生産、製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者
- (7) 特定事業者 食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他その事業を行うための施設を有するものをいう。

(基本理念)

第3条 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

2 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

3 食の安全・安心の確保は、このために必要な措置が科学的知見に基づいて講じられるこ

とによって、食品を摂取することによる県民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、行われなければならない。

- 4 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階における行為が環境に及ぼす影響に配慮して、行われなければならない。
- 5 食の安全・安心の確保は、県、生産者、事業者及び県民が、それぞれの責務又は役割を認識し、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。

(生産者及び事業者の責務)

第5条 生産者及び事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品等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、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、食品等の安全性を確保するために必要な措置を適切に講ずる責務を有する。

- 2 生産者及び事業者は、前項の措置を講ずるに当たっては、その使用人その他の従業者が食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めることができるよう特に配慮しなければならない。
- 3 生産者及び事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品等又は生産資材に起因して県民の健康に悪影響が生じ、又は生ずるおそれがあるときは、自らが食品等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て、速やかにその原因を究明し、及びその拡大又は発生の防止のために必要な措置を迅速かつ確実に講ずる責務を有する。
- 4 生産者及び事業者は、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。
- 5 前4項に掲げるもののほか、生産者及び事業者は、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、自ら進んで、食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、及び必要な情報を収集するよう努めるものとする。

- 2 県民は、基本理念にのっとり、食品等の消費に際しては、その使用、調理、保存その他の取扱いに起因して人の健康に悪影響を及ぼすことがないよう努めるものとする。
- 3 県民は、基本理念にのっとり、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めること等によって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

第2章 推進計画等

(推進計画)

第7条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食の安全・安心の確保に関する施策の推進に関する計画（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) 食の安全・安心の確保に関する施策についての基本的な方針

(2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・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ずるとともに、山梨県食の安全・安心審議会の意見を聴かなければならない。

4 知事は、推進計画を策定したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。

(推進計画の実施状況の公表)

第8条 知事は、毎年度、推進計画の実施状況を山梨県食の安全・安心審議会に報告し、かつ、これを公表しなければならない。

(施策の提案)

第9条 県は、県民から食の安全・安心の確保に関する施策の策定、改善又は廃止についての提案があったときは、第7条第3項（同条第5項において準用する場合を含む。）の規定により県民の意見を反映させるために必要な措置を講ずる場合を除き、当該提案について検討を行い、当該提案をした者に対してその結果を通知するとともに、その内容を公表するものとする。

第3章 食の安全・安心の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全・安心を推進するための体制整備

(危機管理体制の整備等)

第10条 県は、食品を摂取することにより県民の健康に係る重大な被害が生ずることを防止するため、当該被害が生じ、又は生ずるおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生の防止に関する体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(人材の育成)

第11条 県は、食の安全・安心の確保に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材を育成するため、講習会の開催その他の必要な施策を実施するものとする。

(国等との連携等)

第12条 県は、食の安全・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、国及び他の地方公共団体との連携を図るものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保を図るため必要があると認めるときは、国又は他の地方公共団体に対し、意見を述べ、又は必要な措置を講ずるよう要請するものとする。

(関係者との連携及び協働)

第13条 県は、消費者、生産者、事業者、消費者団体その他の関係者と連携し、及び協働して、食の安全・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。

第2節 生産から販売に至る食品の安全性の確保

(監視の的確な実施及び指導等の充実)

第14条 県は、食の安全・安心の確保を図るため、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、監視を的確に行うとともに、指導及び検査の充実に努めるものとする。

(調査研究の推進)

第15条 県は、食の安全・安心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。

(生産者の自主的な取組の促進)

第16条 県は、食の安全・安心の確保に関する生産者の自主的な取組を促進するため、生産に係る工程の管理に関する手法の普及、環境への負荷の低減に配慮した農業生産方式に関する研究開発及びその成果の普及その他の必要な施策を実施するものとする。

(事業者の自主的な取組の促進)

第17条 県は、食の安全・安心の確保に関する事業者の自主的な取組を促進するため、食品衛生に関する最新の知識の普及、食品の製造又は加工の過程における高度な衛生管理の方法の導入に対する支援その他の必要な施策を実施するものとする。

第3節 食品に関する正確な情報の提供

(情報の記録及び保存)

第18条 生産者は、農林水産物に対する消費者の信頼を確保するため、農林水産物の生産に関する情報の記録及び保存に努めるものとする。

2 事業者は、食品等に対する消費者の信頼を確保するため、食品等又は生産資材の製造、輸入、加工、販売等に関する情報の記録及び保存に努めるものとする。

3 県は、生産者及び事業者が行う前2項の取組を促進するため、必要な助言又は指導を行うものとする。

(情報の収集及び提供)

第19条 県は、食の安全・安心の確保に関する情報の収集、整理及び分析を行い、並びに消費者、生産者、事業者その他の関係者に対し、必要な情報を提供するものとする。

2 県は、生産者、事業者その他の関係者が保有する食の安全・安心の確保に関する情報について、生産者、事業者その他の関係者による提供が促進されるよう必要な施策を実施するものとする。

(適正な食品表示の確保)

第20条 県は、食品の表示に対する消費者の信頼を確保するため、食品表示法（平成25年法律第70号）その他の法令の規定による食品の表示が適正に行われるよう、監視及び指導を行うとともに、食品の表示の制度に関する知識の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(原産地に関する情報の提供の充実)

第21条 事業者は、食品に対する消費者の信頼を向上させるとともに、消費者の適切な判断に基づく食品の選択に資するため、国内で生産された畜産物（食用に供されるものに限る。）又は加工食品（食品表示法第4条第1項の規定により定められた販売の用に供する食品に関する表示の基準において原材料の原産地を表示すべきこととされている加工食品をいう。）を県内で消費者に販売するときは、別に知事が定めるところにより、当該畜産物の原産地又は当該加工食品の原材料の原産地に関する情報の提供の充実に努めるものとする。

2 前項の規定は、事業者が自ら生産し、製造し、又は加工した食品を、当該食品を生産し、製造し、若しくは加工した施設又は場所において直接に消費者に対して販売する場合には、適用しない。

第4節 関係者間の相互理解の増進・信頼関係の構築

(相互理解の増進等)

第22条 県は、食の安全・安心の確保に関し、消費者、生産者、事業者その他の関係者間において、相互理解を増進し、信頼関係の構築を促進するため、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。

(食の安全・安心推進月間)

第23条 県民の間に広く食の安全・安心の確保についての関心を高め、及びその理解を深めるとともに、食の安全・安心の確保に対する県民の意識の高揚を図るため、食の安全・安心推進月間を設ける。

2 食の安全・安心推進月間は、9月とする。

3 県は、食の安全・安心の確保に関して特に優れた取組を行ったものの表彰その他の食の安全・安心推進月間の趣旨にふさわしい事業を行うものとする。

(認証制度の普及)

第24条 県は、県内で生産された農林水産物又はこれを主たる原材料として県内で製造され、加工され、若しくは調理された食品であって、安全かつ良質なものの認証に係る制度の普及に努めるものとする。

(食育及び地産地消の推進)

第25条 県は、食の安全・安心の確保に関する県民の知識と理解を深めるとともに、県民の食に関する適切な判断力を養うため、食育を推進するものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保に関する県民の知識と理解を深めるとともに、消費者、生産者、事業者その他の関係者間における相互理解の促進に資するため、地産地消(地域で生産された農林水産物又はこれを主たる原材料として地域内において製造され、加工され、若しくは調理された食品を、その生産され、製造され、加工され、若しくは調理された地域内において消費することをいう。)を推進するものとする。

第4章 健康への悪影響の未然防止

(出荷の制限)

第26条 生産者は、食品衛生法第11条第2項又は第3項の規定により販売してはならないこととされている食品に該当する農林水産物を出荷してはならない。

(自主回収の報告)

第27条 特定事業者は、その製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等(食品の原材料として使用される農林水産物を除く。以下この条において同じ。)の自主的な回収(法令の規定による命令を受けて行う回収以外の回収をいう。以下この条において「自主回収」という。)に着手した場合であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、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。

- (1) 食品衛生法の規定に違反する食品等
 - (2) 食品表示法の規定に違反する食品又は添加物(同法第5条の規定に違反する食品又は添加物にあつては、規則で定めるものに限る。)
 - (3) 前2号に掲げるもののほか、人の健康への悪影響を未然に防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として規則で定めるもの
- 2 前項の規定は、次の各号のいずれかに該当する場合には、適用しない。
- (1) 特定事業者が自主回収に着手した食品等が消費者に販売されていないことが明らかであるとき。
 - (2) 特定事業者が自主回収に着手した食品等の販売の相手方の全てを特定し、かつ、当該相手方の全てに対し、当該食品等の自主回収に着手したことについて、直ちに知らせることができるとき。
 - (3) 特定事業者が自主回収に着手した食品等が県内に流通していないことが明らかであるとき。

- 3 第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る自主回収を終了したときは、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。
- 4 知事は、第1項の規定による報告に係る自主回収の措置が人の健康に係る被害の発生又は拡大を防止する上で適切でないとき、当該報告を行った特定事業者に対し、当該自主回収の措置の変更に係る助言又は指導を行うことができる。
- 5 知事は、第1項又は第3項の規定による報告を受けたときは、速やかに、その内容を公表するものとする。

(危害情報の申出)

- 第28条 人の健康に悪影響が生じ、又は生ずるおそれのある食品等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、関係法令又はこの条例の規定により、必要な調査を行い、その結果必要があると認めるときは、必要な措置を講ずるものとする。

(立入検査等)

- 第29条 知事は、この章の規定を施行するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に規定する措置を講ずる場合を除き、生産者、事業者その他の関係者から必要な報告を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するのに必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めさせることができる。
- 2 前項の規定により立入検査等をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
 - 3 第1項の規定による権限は、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30条 知事は、次の各号のいずれかに該当するときは、当該各号に定める者に対し、必要な措置を講ずべきことを勧告することができる。
- (1) 生産者が第26条の規定に違反して農林水産物を出荷したとき。 当該生産者
 - (2) 特定事業者が第27条第1項の報告をせず、又は虚偽の報告をしたとき。 当該特定事業者
 - (3) 生産者又は事業者が前条第1項の報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による立入検査若しくは提出を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。 当該生産者又は当該事業者
- 2 知事は、食品を摂取することによる県民の健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に規定する措置を講ずる場合を除き、生産者又は事業者に対し、当該悪影響を未然に防止するために必要な措置を講ずべきことを勧告することができる。

- 3 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、あらかじめ、山梨県食の安全・安心審議会の意見を聴かなければならない。ただし、緊急を要する場合であって、あらかじめ、山梨県食の安全・安心審議会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 4 前項ただし書に規定する場合において、知事は、その旨及びその勧告の内容を山梨県食の安全・安心審議会に報告しなければならない。
- 5 知事は、第1項又は第2項の規定による勧告を受けた者が正当な理由がなくて当該勧告に従わないときは、その旨及びその勧告の内容を公表することができる。
- 6 知事は、前項の規定による公表をしようとするときは、あらかじめ、当該勧告を受けた者に対し、意見を述べる機会を与えなければならない。

第5章 山梨県食の安全・安心審議会

(山梨県食の安全・安心審議会)

第31条 次に掲げる事務を行うため、知事の附属機関として山梨県食の安全・安心審議会（以下「審議会」という。）を設置する。

- (1) この条例によりその権限に属させられた事項を処理すること。
 - (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議すること。
- 2 審議会は、委員15人以内で組織する。
 - 3 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) 生産者
 - (3) 事業者
 - (4) 学識経験のある者
 - 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 審議会に会長及び副会長1人を置く。
 - 6 会長及び副会長は、委員の互選によりこれを定める。
 - 7 会長は、会務を総理し、審議会を代表する。
 - 8 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。
 - 9 審議会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。
 - 10 会議は、委員の2分の1以上が出席しなければ開くことができない。
 - 11 会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(専門的知識を有する者からの意見聴取)

第32条 審議会は、必要があると認めるときは、食の安全・安心の確保に関し専門的知識を有する者の意見を聴くことができる。

(審議会の運営に関する委任)

第33条 前2条に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

第6章 雑則

第34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24年4月1日から施行する。ただし、第21条、第26条、第27条、第29条及び第30条の規定は、平成25年4月1日から施行する。

2 (略)

附 則 (平成27年条例第13号)

この条例は、食品表示法の施行日(平成27年4月1日)から施行する。

山梨県食の安全・安心推進条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、山梨県食の安全・安心推進条例（平成24年山梨県条例第15号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(自主回収の報告)

第2条 条例第27条第1項の規定による報告は、自主回収着手報告書（第1号様式）を知事に提出することにより行うものとする。

2 条例第27条第1項第2号の規則で定める食品又は添加物は、次に掲げる事項のいずれかに係る表示の方法が食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定により定められた販売の用に供する食品に関する表示の基準に違反する食品又は添加物とする。

(1) 消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）

(2) 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。）

(3) アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。）

(4) 保存の方法

(5) 使用の方法

3 条例第27条第1項第3号の規則で定める食品等は、食品等の臭味、食品等の外観又は食品等の生産、製造、加工、調理、貯蔵若しくは販売の状況、現に発生している食品等によるものと疑われる人の健康に係る被害の態様その他の事情から合理的に判断して同項第1号又は第2号に該当するおそれがあると認められる食品等とする。

4 条例第27条第3項の規定による報告は、自主回収終了報告書（第2号様式）を知事に提出することにより行うものとする。

5 条例第27条第5項の規定による公表は、インターネットの利用その他の適切な方法により行うものとする。

(身分証明書)

第3条 条例第29条第2項の身分を示す証明書は、第3号様式のとおりとする。

(事実の公表の方法等)

第4条 条例第30条第5項の規定による公表は、県公報への登載、インターネットの利用その他の適切な方法により行うものとする。

2 前項の公表の内容は、次に掲げる事項とする。

- (1) 勧告を受けた者の氏名及び住所（法人その他の団体にあつては、その名称及び代表者の氏名並びに主たる事務所の所在地）
- (2) 勧告の内容
- (3) 公表の原因となる事実

（意見陳述の機会の付与の手續）

第5条 条例第30条第6項の規定による意見の陳述は、知事が口頭であることを認めるときを除き、陳述書の提出によるものとする。

2 知事は、条例第30条第6項の規定により意見を述べる機会を与えるときは、同条第1項又は第2項の規定による勧告を受けた者（次項及び第4項において「当事者」という。）に対し、書面により次に掲げる事項を通知しなければならない。

- (1) 公表しようとする内容及びその理由
- (2) 陳述書の提出先及び提出期限（口頭により意見を述べる機会を与えるときには、その旨並びに出頭すべき日時及び場所）

3 前項の規定により通知を受けた当事者が口頭により意見を述べるときは、知事が指定する職員が聴取し、及びその陳述の要旨を記載した調書を作成するものとする。

4 第2項の規定により通知を受けた当事者が陳述書の提出期限までに陳述書を提出せず、又は出頭すべき日時及び場所に出頭しないときは、意見を述べる機会を放棄したものとみなす。

附 則

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則（平成27年規則第19号）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

食品の原産地に関する情報提供基準

(趣旨)

第1条 この基準は、山梨県食の安全・安心推進条例（平成24年山梨県条例第15号）第21条第1項の規定に基づき、事業者が行う畜産物の原産地及び加工食品の原材料の原産地に関する情報の提供に関し必要な事項を定めるものとする。

(畜産物の原産地に関する情報)

第2条 国内で生産された畜産物（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条第1項第2号に規定する生鮮食品であって、同令別表第2に掲げる畜産物をいう。）の原産地に関し、事業者が消費者に提供すべき情報は、次の各号のいずれかに掲げる事項とする。

- (1) 主たる飼養地が属する都道府県の名称
- (2) 主たる飼養地が属する市町村の名称
- (3) 主たる飼養地が属する地域の名称で一般に知られているもの

(加工食品の原材料の原産地に関する情報)

第3条 加工食品の原材料（食品表示基準において原産地を表示すべきこととされている原材料をいう。）の原産地に関し、事業者が消費者に提供すべき情報は、次の表の左欄に掲げる区分に従い、当該右欄に掲げる事項のいずれかとする。

原材料の区分	提供すべき情報
国内で生産された農産物	イ 都道府県名 ロ 食品表示基準別表第15の23及び24に掲げるものにあつては、市町村名 ハ 一般に知られている地名
国内で生産された畜産物	イ 主たる飼養地が属する都道府県の名称 ロ 主たる飼養地が属する地域の名称で一般に知られているもの
国内で生産された水産物	イ 生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称 ロ 水揚げした港の名称 ハ 水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県の名称 ニ 食品表示基準別表第15の23及び25に掲げるものにあつては、水揚げした港又は主たる養殖場が属する市町村の名称 ホ 水揚げした港又は主たる養殖場が属する地域の名称で一般に知られているもの
削りぶしの原材料として使用される国内で加工されたかつおのふし	イ 都道府県名 ロ 市町村名 ハ 一般に知られている地名

(情報提供の方法)

第4条 前2条に規定する情報の提供は、次の各号のいずれかに掲げる方法により行うものとする。

- (1) 食品表示基準で定める表示の方法
- (2) 商品ごとに直接に、ラベル等を貼り付け、又は記載する方法
- (3) 商品の陳列棚等に、ラベル等を貼り付け、又はカードを差し込む方法
- (4) 陳列された商品の近くにカード等を下げ、又は置く方法
- (5) 店舗内において消費者に見やすいように一括して掲示する方法
- (6) インターネットを利用する方法
- (7) 消費者からの問合せに個別に応じる方法
- (8) 前各号に掲げるもののほか、これらに類する方法

(情報提供の特例)

第5条 事業者は、食品の生産、製造、加工又は流通の状況、食品の原材料の性質等に照らし第2条又は第3条に規定する情報を消費者に提供することが困難であると認められる特別の事情があるときは、この基準によらないことができる。

附 則

この告示は、平成25年4月1日から施行する。

附 則

この告示は、平成27年4月1日から施行する。

食品の原産地に関する情報提供基準の概要

山梨県食の安全・安心推進条例第21条

努力義務規定

第21条 事業者は、食品に対する消費者の信頼を向上させるとともに、消費者の適切な判断に基づく食品の選択に資するため、**国内で生産された畜産物**（食用に供されるものに限る。）**又は加工食品**（食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定により定められた販売の用に供する食品に関する表示の基準において原材料の原産地を表示すべきこととされている加工食品をいう。）**を県内で消費者に販売するときは、別に知事が定めるところにより、当該畜産物の原産地又は当該加工食品の原材料の原産地に関する情報の提供の充実に努めるものとする。**

2 前項の規定は、事業者が自ら生産し、製造し、又は加工した食品を、当該食品を生産し、製造し、若しくは加工した施設又は場所において直接に消費者に対して販売する場合には、適用しない。

趣旨（基準第1条）

条例第21条第1項の規定に基づき、事業者が行う
・畜産物の原産地
・加工食品の原材料の原産地
に関する情報の提供に関し必要な事項を定める

対象事業者（条例第21条第1項）

対象品目を県内で消費者に販売する事業者（スーパー、小売店等）

対象品目（基準第2条、第3条）

対象品目	対象範囲
畜産物（生鮮食品）	食品表示基準別表第2に規定する畜産物（生鮮食品）
加工食品	食品表示基準別表第15に規定する加工食品で原産地表示が義務づけられている原材料

※ 農産物、水産物（生鮮食品）は対象品目に含まれない。
 （食品表示基準で都道府県名等による原産地の表示義務有）

畜産物の原産地に関する情報

右の何れかの情報	イ 都道府県名(※) ロ 市町村名(※) ハ 一般に知られている地名(※) ※ 主たる飼養地が属するもの
----------	---

加工食品の原材料の原産地に関する情報

原材料の区分	提供すべき情報 (原材料の区分毎に何れかの情報)
国産の農産物	イ 都道府県名 ロ 市町村名 ハ 一般に知られている地名
国産の畜産物	イ 都道府県名(※) ロ 一般に知られている地名(※) ※ 主たる飼養地が属するもの
国産の水産物	イ 生産（採取・採捕を含む）した水域名 ロ 水揚げした港名 ハ 都道府県名(※) ニ 市町村名(※) ホ 一般に知られている地名(※) ※ 水揚げした港又は主たる養殖場が属するもの
削りぶしの原材料として使用される国内で加工された「かつおのふし」	イ 都道府県名 ロ 市町村名 ハ 一般に知られている地名

情報提供を要しない場合

特別の事情（基準第5条）

食品の生産、製造、加工、流通の状況、食品の原材料の性質等に照らし都道府県名等の原産地情報を消費者に提供することが困難と認められる特別の事情があるとき

【特別の事情の例】

- ・原産地に関する情報を調達先で確認できない場合
- ・原産地の異なる原材料が製造・加工ラインで連続的に切り替わる場合
- ・原材料の調達上の問題により頻繁に原材料の原産地が切り替わる場合
- ・一定の量を確保する都合上、複数産地の原材料がランダムに混ざってしまう場合
- ・複数産地の肉をまとめて一度に小分けカットするため産地を区分できない場合
- ・複数産地の卵をまとめて一度に選別・包装するため産地を区分できない場合
- ・複数産地のものがランダムに混ざりあって流通している場合（畜産物の内臓等）

生産、製造、加工した施設・場所における直売（条例第21条第2項）

観光牧場や工場併設の直売所など、食品を生産、製造、加工した施設・場所において、事業者が、食品を直接に消費者に対して販売する場合（食品表示基準で原産地の表示義務無）

情報提供の方法（基準第4条）

- （1）一括表示による方法（食品表示基準による）
- （2）一括表示以外による方法
 - ・商品ごとに直接シール、ラベル等を貼付、又は直接記載
 - ・陳列棚等にポップ、ラベル等を貼付、又はカードを差込
 - ・商品の近くにポップ、カード等を下げ、又は置く
 - ・消費者に見やすいように一覧表等を店内に掲示
 - ・インターネットを利用（HP、QRコード等）
 - ・電話番号等の連絡先を商品等に記載 → 問合せに応じる
 - ・担当者名等を店内に掲示 → 問合せに応じる
 - ・その他これらに類する方法

原料原産地名の表示が必要な加工食品

①から②までの食品群については、原材料に占める重量の割合が50%以上のものが国産品の場合は「国産」である旨を、輸入品の場合は「原産国名」を表示する。

③から②⑥までの4品目については、個別に定める表示方法により原料原産地名を表示する。

22 食品群(①~②)及び4品目(③~⑥)	例
① 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	乾しいたけ、干しだいこん、かんしょ蒸し切り干し、干し柿、干しぶどう 等
② 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス 等
③ ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	ゆでたけのこ、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、なまあん 等
④ 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	カット野菜ミックス、カットフルーツミックス 等
⑤ 緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉露、番茶、緑茶飲料 等
⑥ もち	まるもち、切りもち、草もち、豆もち 等
⑦ いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり落花生、いり大豆 等
⑧ 黒糖及び黒糖加工品	黒糖蜜、黒糖菓子 等
⑨ こんにやく	板こんにやく、糸こんにやく 等
⑩ 調味した食肉	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉 等
⑪ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
⑫ 表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき 等
⑬ フライ種として衣をつけた食肉	衣をつけた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等
⑭ 合挽肉その他異種混合した食肉	合挽肉、成形肉、焼肉セット 等
⑮ 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類	するめ、しらす干、ちりめんじゃこ、干さくらえび、焼きのり、乾燥わかめ 等
⑯ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さば、塩かずのこ、すじこ、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等
⑰ 調味した魚介類及び海藻類	いくらしょうゆ漬、もずく酢、食用油脂を加えたまぐろのすき身等
⑱ こんぶ巻	—
⑲ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび 等
⑳ 表面をあぶった魚介類	かつおのたたき 等
㉑ フライ種として衣をつけた魚介類	衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等
㉒ ④又は⑭に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの	ねぎま串、鍋物セット 等
㉓ 農産物漬物	—
㉔ 野菜冷凍食品	—
㉕ うなぎ加工品	—
㉖ かつお削りぶし	—

* 消費者庁「早わかり食品表示ガイド」より

第2次山梨県食の安全・安心推進計画の策定経過

日 時	内 容
平成28年7月11日	○ 第1回山梨県食の安全・安心審議会（計画の構成等について）
平成28年10月17日	○ 第2回山梨県食の安全・安心審議会（計画素案について）
平成28年12月5日	○ 第3回山梨県食の安全・安心審議会（計画素案について）
平成28年12月27日 ～平成29年1月25日	○ 県民意見提出制度による意見募集の実施
平成29年3月	○ 山梨県食の安全・安心推進本部会議（計画の策定について）
平成29年3月	○ 計画の公表

山梨県食の安全・安心審議会第3期委員名簿

(任期：平成28年6月6日～平成30年6月5日)

分野別、敬称略

氏名	分野	所属及び役職
刑部 章子	消費者	公募
志村 宏司		山梨県生活協同組合連合会 会長
田草川 憲男		公益社団法人山梨県栄養士会 会長 (山梨学院短期大学食物栄養科 特任教授)
漆原 正二	生産者	山梨県農業協同組合中央会 専務理事
小林 輝男		甲州ワインビーフ生産普及組合組合長 (有)小林牧場 代表取締役会長
堀内 正紀		道の駅富士吉田 店長
梅本 悦子	事業者	丸十山梨製パン株式会社 常務取締役
神宮司 健男		甲府市地方卸売市場 水産仲卸協同組合 理事長 (株ヤマカ水産 代表取締役社長)
武田 信彦		山梨県食品産業協議会 会長 (株テンヨ武田 代表取締役社長)
細川 美幸		(株オギノ 食品部商品企画担当
渡邊 祥子		(株セルバ 商品開発部 営業企画課
大島 わかな	学識経験者	弁護士 (小野法律事務所)
登田 美桜		国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第3室 主任研究官
矢野 美紀		国立大学法人山梨大学大学院 総合研究部生命環境学域 准教授

会長：田草川 憲男 副会長：漆原 正二

平成29年3月1日現在

用語解説（50音順）

〔あ行〕

■ウェルシュ菌

ヒトや動物の腸管に生息する芽胞形成菌で、腸管内で芽胞を形成するときに産生されるエンテロトキシンによって食中毒が起こる。土壌、下水に広く生息する。主症状は下痢と腹痛で、おう吐や発熱はまれである。 <参考：食品安全委員会用語集>

■営農指導員

農業の技術や経営等について農家の相談相手になり、組合員の営農支援のための指導などの活動を行う農協職員。農協と農家を結ぶパイプとして重要な役割を果たしている。

■営農集団

生産工程の全部又は一部を共同で取り組む組織。

■エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」に基づき、堆肥等を使った土づくりと化学肥料・農薬使用の低減を一体的に行う農業生産方式を導入し、環境保全型農業に取り組んでいる農業者で県から認定された者。

■NPO法人（特定非営利活動法人：Non Profit Organization）

NPOとは、様々な社会貢献活動を行い、団体の構成員に対し、収益を分配することを目的としない民間団体の総称で、このうち特定非営利活動促進法に基づき法人格を取得した法人をNPO法人という。

■黄色ブドウ球菌

ヒトや動物の表皮、粘膜等に常在する細菌で、毒素（エンテロトキシン）を生成し、食中毒を引き起こす。ヒトを含めた各種のほ乳動物、鳥類等に広く分布。健康者の鼻、咽頭、腸管等に常在し、人間の手指からも検出。菌は加熱で殺菌されるが、毒素は耐熱性で100℃、30分の加熱でも無毒化されない。主症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢。

<参考：食品安全委員会用語集>

〔か行〕

■学校給食衛生管理基準

「学校給食法」の規定に基づき、学校給食施設における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもの。

■カンピロバクター

温血動物の腸内に広く分布する細菌で、鶏、牛、豚をはじめ、犬、猫、小鳥等からも検出される。日本で発生する細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い。家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）などを汚染する。乾燥にきわめて弱く、通常の加熱調理で死滅する。主症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症する。 <参考：食品安全委員会用語集>

■機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づき機能性を表示した食品で、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁に届け出たもの。平成 27 年 4 月に施行された食品表示法で制度化。
＜参考：消費者庁資料＞

■GAP（農業生産工程管理：Good Agricultural Practice）

農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動。

■牛トレーサビリティ（法）（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）

牛海綿状脳症（BSE）のまん延防止措置の的確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的とした法律。

＜参考：食品安全委員会用語集＞

■牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

牛の脳の組織がスポンジ状に変化し、起立不能等の症状を引き起こす中枢神経系の疾病。原因は、プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものが原因物質として有力視されている。昭和 61 年に英国で発生し、日本でも平成 13 年 9 月に BSE の牛が発見され、平成 21 年 12 月まで 36 頭確認された。それ以後、国内では確認されていない。

＜参考：厚生労働省資料＞

■景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

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。

■健康食品

24頁、「第2章 3(6)」の図参照。

■健康増進法

急速な高齢化の進展や疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が増大していることから、国民の健康の増進の総合的な推進に関し、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善を始めとする国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。

■広域的店舗

複数の県出先機関の管轄に店舗を有する食品販売店等（例：スーパーのチェーン店）をいう。

■抗菌性物質

細菌を始めとする微生物に対して、抗菌活性（殺菌作用、静菌作用等）を示す化学物質。抗生物質及び合成抗菌剤をいう。
＜参考：食品安全委員会用語集＞

■抗生物質

ペニシリンのように真菌等の微生物により生産され、細菌等の微生物の代謝又は増殖機構に選択的に作用し、その発育・増殖を阻止する物質。＜参考：食品安全委員会用語集＞

■米トレーサビリティ（法）（米穀等の取引等に係る情報の記録及び

産地情報の伝達に関する法律）

米・米加工品事業者に対し、取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達を義務付けている。米・米加工品に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、及び適正かつ円滑な流通を確保するための措置の実施の基礎とするとともに、米・米加工品の産地情報の提供を促進し、国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図ることを目的とした法律。

■コンプライアンス

「要求・命令などに従うこと、応じること」を示す英語。法律や規則を守ること（法令遵守）をいうが、社会的規範や倫理までを含める場合もある。

【さ行】

■残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準において食品に残留する農薬などの量の限度（残留基準）が定められている。これを超えるような農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

■G L P（医薬品の安全性に関する非臨床試験の実施基準：Good Laboratory Practice）

医薬品や食品の安全性を評価する検査や試験が正確かつ適切に行われたことを保証するための基準。安全性評価試験の信頼性を確保するため、試験施設が備えるべき設備、機器、試験の手順等について基準を定めている。

■自然毒

植物又は動物の体内で自然に産生又は蓄積される毒のことで、それぞれ植物性自然毒、動物性自然毒と呼ばれる。自然毒の例として、毒キノコのアマニチンやイボテン酸等、ジャガイモのソラニン、フグのテトロドトキシン等がある。

<参考：食品安全委員会用語集>

■J A S法（農林物資の規格化等に関する法律）

飲食物品等が一定の品質や特別な生産方法でつくられていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」に関する法律。平成27年4月の食品表示法施行に伴い、JAS法の食品表示に関する規定が食品表示法に移管された。

■収去検査

食品衛生監視員が、食品衛生法や食品表示法に基づき、食品営業施設等から試験検査のために必要な検体を提供してもらい、規格基準や衛生規範等について検査機関で検査すること。

■消費生活協力員

地域において消費者トラブルを未然に防ぐための啓発活動や、市町村による地域における見守り活動への参加、消費生活に関する市町村窓口への取り次ぎなど、消費者の安全確保のために活動する県から委嘱された者。

■食育推進ボランティア

県民が、「食」の安全や「食」の選び方、組み合わせ方などについて正しい知識を身に付け、健全で安心な食生活を実践していくことができるよう、地域単位の草の根レベルで、食の生産から消費に関する情報提供など食育を推進する活動を行うボランティア。

■食生活改善推進員

市町村が開催する養成講習を修了した者で構成され、「私たちの健康は私たちの手で」を合い言葉に「ヘルスマイト」の愛称で、食生活改善のボランティア活動を行う人。自分や家族の健康管理はもとより、食生活改善の輪を広げ、地域住民の生涯を通じた健康づくりの担い手として活躍している。県内の全市町村単位で組織され、会員が草の根運動として子どもからお年寄りまでを対象に活動している。

■食鳥検査員

1年間の処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場において、疾病及び異常の有無を1羽ごとに検査する食鳥検査の業務や食鳥処理場に対する監視・指導などを行うために、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、都道府県等が指定する獣医師の資格を有する職員。

食鳥検査の業務は、公的機関（都道府県知事又は厚生労働省指定検査機関）で食鳥検査を実施することが、法律で義務づけられている

■食品安全110番

食品表示の疑問や食品の安全性に関する相談など、広く県民から情報を受付ける県の電話窓口。違反や事件の疑いがある情報については、関係機関と連携し、立入調査を行うなど再発防止に努めている。（直通電話 055-223-1638）

■食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、保健所・食品衛生検査所などにおいて、食品衛生に関する監視・指導を行う公務員で、次のいずれかに該当する者。

- ① 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において所定の課程を修了した者
- ② 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ③ 大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ④ 栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有する者

■食品衛生監視指導計画

各都道府県知事等が食品衛生法に基づき、食品の安全性を確保することを目的に定める計画。農林水産物の採取から、食品の製造・加工、販売に至る食品供給行程の各段階において、食中毒等の危害発生状況等を分析・評価し、重点的かつ効率的、効果的な監視指導を実施する。

■食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じることにより、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。食品、添加物、器具や容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査等について規定している。

<参考：食品安全委員会用語集>

■食品関連事業者

肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品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、食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者。 <食品安全基本法第8条>

■食品添加物

食品の製造の過程において使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で添加、混和などの方法により使用されるもの。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要であるため、食品衛生法に基づき人の健康を損なうおそれのない場合として、厚生労働大臣が定めるもの以外は、原則として使用が認められていない。

■食品等事業者

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。 <食品衛生法第3条>

■食品表示ウォッチャー

日常の買い物の際において、食品の表示状況をモニタリングする消費者で、県から委嘱された者。モニタリング状況を定期的に県へ報告し、県は報告をもとに、必要に応じて食品販売店等に対する調査、指導等を行う。

■食品表示合同調査

食品表示に関する主な法令（食品表示法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法）を所管する県の関係部署が合同で食品販売店等において行う食品表示調査。不適正な表示等があった場合は、指導、改善を求めて、表示の適正化に努めている。

■食品表示法

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合し、平成27年4月より施行。食品を摂取する際の安全性や消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とした法律。

■食品ロス

食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。食品廃棄物のうち、可食部分と考えられる食品ロス量は、平成25年度推計で約632万トン、うち事業系（規格外品、売れ残り等）330万トン、家庭系（食べ残し等）302万トンと推計されている。

<参考：WEP、総務省人口推計（25年度）>

■食料自給率

国内の食料消費が、国産でどの程度賅えているかを示す指標。示し方は、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」で単位を揃えることにより計算する総合食料自給率の2種類がある。このうち、総合食料自給率は、熱量で換算するカロリーベースと金額で換算する生産額ベースがあり、2つの指標とも長期的に低下傾向で推移している。

<参考：農林水産省資料>

■飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）

飼料の安全性や品質を確保するため、飼料等の製造や保存方法、使用、表示等の基準・規格について定めている法律。

■飼料添加物

家畜や養殖魚用飼料の安全性確保と品質維持のため、①飼料の品質低下を防止する（防かび剤、抗酸化剤等）、②飼料の栄養成分や有効成分を補給する（ビタミン、ミネラル等）、③飼料に含まれる栄養成分の家畜への有効利用を促進する（抗生物質、合成抗菌剤等）ことを目的として用いられる物質。

畜水産食料の生産に重要な役割を果たしており、ヒトの健康を損なうおそれのないよう食品安全委員会でもリスク評価が実施されている。また、農林水産省はヒトに有害な畜産物が生産されることを防止するため、飼料添加物について、製造、使用、保存方法、表示の基準や成分規格を定めており、これに適合しないものは飼料に添加できない。

<参考：食品安全委員会用語集>

■水産用医薬品

水産動物の疾病の診断、治療、予防に使用されることが目的とされるもの（抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤、ビタミン剤、消毒剤、ワクチン）と水産動物の身体の構造又は機能に影響を及ぼすことが目的で使用されるもの（麻酔剤）をいう。

■スクリーニング検査

分析・検査の分野では、迅速に実施可能な検査・手技を用いて対象とする物質や生物等を含む試料を暫定的に選び出すことをいう。スクリーニングの結果は決定的なものではなく、その後の詳細な検査や診断等によって結論が出される。BSE検査におけるエライザ法等がこれに当たる。スクリーニング検査で陽性になったものは更に詳細な検査を行う。

<参考：食品安全委員会用語集>

■総合衛生管理製造過程

HACCPの概念を取り入れた厚生労働大臣による承認制度。

〔た行〕

■地域店舗

一つの県出先機関の管轄に店舗を有する食品販売店等（例：八百屋、商店等）をいう。

■TSE（伝達性海綿状脳症：Transmissible Spongiform Encephalopathy）

異常プリオンによって引き起こされ、脳に特徴的な海綿状変性が認められる疾病の総称。TSEには、牛のBSE（Bovine Spongiform Encephalopathy）、羊や山羊のスクレイピー、人のクロイツフェルト・ヤコブ病などがある。

■TPP協定（環太平洋パートナーシップ協定：Trans-Pacific Partnership）

環太平洋地域において、モノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、金融サービス、電子商取引、国有企業の規律、環境など幅広い分野で21世紀型のルールを構築する経済連携協定。アメリカの永久離脱表明により発効の見込みは立っていない。

■地理的表示

特定地域で一定の条件のもと作られた一定の評価がある酒類を保護するため、その酒類が地方を原産地とするものであることを特定する表示で、国税庁が指定する。平成 25 年、ぶどう酒（ワイン）の地理的表示として「山梨」が初めて指定された。産地を表示する地理的表示は、その産地について定められた方法で製造された果実酒、焼酎、清酒でなければ使用することはできない。 <参考：国税庁資料>

■動物用医薬品

家畜や養殖魚等の病気の治療や予防のために使用される医薬品のことで、作用別に、抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫駆除剤、ホルモン剤、ワクチン等に分けられる。畜水産食料の生産に重要な役割を果たしている。残留基準を超えた動物用医薬品が検出された食品は、販売等が禁止される。また、農林水産省が残留基準を担保するための出荷前の動物用医薬品の使用禁止期間等を定めている。 <参考：食品安全委員会用語集>

■特定給食施設

健康増進法に基づき、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供する施設のうち、継続的に 1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事を供給する施設。

■特定事業者

食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他その事業を行うための施設を有する者。「その事業を行うための施設」とは、「食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行うための施設」のことを指し、食品等に係る事業と無関係の施設は「その事業を行うための施設」に含まれない。

■と畜検査員

獣医師の資格を持った都道府県職員のこと。と畜場法に基づき、と畜場で処理される獣畜（牛・馬・豚・めん羊・山羊）の疾病等を確認し、食用に適さないものを排除する検査を行う。

■特用林産物

食用とされる「しいたけ」、「えのきたけ」、「ぶなしめじ」等のきのこ類、樹実類、山菜類等、非食用のうるし、木ろう等の伝統的工芸品原材料及び竹材、桐材、木炭等の森林原野を起源とする生産物のうち一般の木材を除くものの総称。

[な行]

■農薬管理指導士

防除業、造園業、ゴルフ場の農薬管理責任等の業務に従事する者で、県が行う認定研修を受講し、認定された者

■農薬危害防止運動

農薬取締法ほか関係法令に基づき遵守すべき事項について周知徹底するとともに、農薬の適正販売、安全かつ適正な使用及び保管管理並びに使用現場における周辺の配慮を徹底し、農薬の不適切な取り扱いやそれに伴う事故を未然に防止することを目的として、国や地方公共団体が啓発等を実施する運動。毎年 6 月から 9 月に実施している。

■農薬適正使用アドバイザー

農薬販売、農業団体の営農指導等の業務に従事する者や、指導農業士等指導的立場にある農業者等で、県が行う認定研修を受講し、認定された者。

■ノロウイルス

ヒトの腸で増殖する小型球形ウイルスで、少量のウイルスが口に入ることで感染し、おう吐、下痢、腹痛等を起こす。ヒト→ヒト感染の他、ウイルスに汚染された二枚貝を生あるいは加熱不十分で食べた場合や、食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を食べた場合に感染する。おう吐にも多く含まれるので注意が必要。このウイルスが原因の食中毒は冬季に多く、我が国で発生している食中毒の中で発生件数・患者数は最も多い。

<参考：食品安全委員会用語集>

〔は行〕

■HACCP（ハサップ）

食品の衛生管理システムの一つ。「危害要因分析重要管理点」ともいう。原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析（HA：Hazard Analysis：危害要因分析）してリストアップし、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP：Critical Control Point：重要管理点）を継続的に監視・記録するシステム。問題のある製品の生産や出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となる。

<参考：食品安全委員会用語集>

■標準監視回数

食品等事業者の業種（施設）毎に、製造、調理、流通、販売される食品の流通の広域性、規模、取扱う食品の特殊性、過去に食中毒を起こした施設や食品の規格基準違反のあった製造施設など監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、ランクごとに定めた年間の監視頻度（監視回数）。

■普及指導員

巡回指導、相談、講習会など、直接農業者に接して、農業技術指導を行ったり、経営相談に応じるなど、農業に関する情報を提供し、農業者の農業技術の向上や経営の改善に関する支援を行う国家資格を持った都道府県の職員。

<参考：農林水産省資料>

■放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。カリウム40、セシウム134と137、ストロンチウム89と90、プルトニウム239と240等。

<参考：食品安全委員会用語集>

■ポジティブリスト（制度）

全ての農薬、飼料添加物や動物用医薬品について、残留基準を設定し、これを超えた食品の販売等を原則禁止するもので平成18年5月に施行された制度。残留基準が定められていないものについては、一律基準（0.01ppm）を適用。

なお、食品添加物については、従前から、「ヒトの健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働省が指定するもの以外は、原則として使用が認められないとするポジティブリスト制度がとられている。

<参考：食品安全委員会用語集>

■ ボランティア・NPOボード

山梨県ボランティア・NPOセンターが設置・運営している、ボランティア情報を共有する掲示板。県や市町村の公共施設や社会福祉協議会などで、掲載情報の一部をインターネットでも公開している。

〔ま行〕

■ めん山羊

めん羊と山羊を略した言葉。

〔や行〕

■ やまなしNPO情報ネット

山梨県ボランティア・NPOセンターが開設している県内のボランティアやNPO活動、イベント情報などが集約されたポータルサイト。

■ やまなし食育推進応援団

県民の日々の生活における食育の実践活動を推進するため、健康に配慮した商品やメニューの提供、食生活の改善や適切な食の選択に役立つ情報提供を行うなど、食育推進に積極的に取り組む事業所や運動に協力する県に登録された事業所等。

■ 有機農業

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと等を基本として、環境への負荷をできる限り低減する農業生産の方法。

■ 有機農業協力隊

知事から委嘱を受けた県外の住民で、山梨県内に拠点を置く有機農業関係法人の指導のもと、新たに居住する地域で有機農業の技術習得と地域行事への協力を通じて、県内へ定住・就農した者。

〔ら行〕

■ リスクコミュニケーション

消費者、生産者、事業者、流通、小売等の関係者、行政等で必要な情報を共有し、理解を深め、それぞれの立場から相互に意見交換を行うこと。

食の安全・安心を所管する関係機関

所 属	住 所	電話番号	FAX	備 考
消費生活安全課	甲府市丸の内1丁目6-1	055-223-1588	055-223-1320	食品表示法、景品表示法、山梨県食の安全・安心推進条例など
県民生活・男女参画課	〃	055-223-1351	055-223-1320	NPO法人の認定、活動推進の総合調整など
子育て支援課	〃	055-223-1456	055-223-1475	保育所関係職員の研修など
衛生業務課	〃	055-223-1488	055-223-1492	食品衛生法、食品表示法など
健康増進課	〃	055-223-1493	055-223-1499	健康増進法など
森林環境総務課	〃	055-223-1632	055-223-1636	特用林産物の栽培技術開発など
みどり自然課	〃	055-223-1520	055-223-1507	自然環境保全対策、野生鳥獣保護など
林業振興課	〃	055-223-1648	055-223-1679	特用林産物の生産振興など
観光プロモーション課	〃	055-223-1557	055-223-1438	県産品の販売拡大、観光推進など
農政総務課	〃	055-223-1581	055-223-1585	農業施策の総合調整など
果樹・6次産業振興課	〃	055-223-1600	055-223-1622	地産地消、農産物認証制度など
販売・輸出支援室	〃	055-223-1603	055-223-1622	農産物認証制度など
畜産課	〃	055-223-1605	055-223-1609	飼料安全法、家畜の生産振興、物流・販路拡大など
花き農水産課	〃	055-223-1610	055-223-1609	食糧法、水産養殖業関係など
農業技術課	〃	055-223-1616	055-223-1622	農薬取締法、環境保全型農業、県産農畜水産物の放射性物質検査(窓口)など
スポーツ健康課	〃	055-223-1780	055-223-1786	学校給食の指導、学校給食の食材に対する放射性物質調査(窓口)など
県民生活センター	甲府市飯田1丁目1-20	055-223-1366	055-223-1368	消費生活相談
中北保健福祉事務所 (中北保健所)	甲府市太田町9-1	055-237-1382	055-235-7115	食品衛生法、食品表示法、自主回収報告関係など
中北保健福祉事務所 峡北支所	韭崎市本町4丁目2-4	0551-23-3071	0551-23-3075	〃
峡東保健福祉事務所 (峡東保健所)	山梨市下井尻126-1	0553-20-2751	0553-20-2754	〃
峡南保健福祉事務所 (峡南保健所)	南巨摩郡富士川町鯉沢 771-2	0556-22-8151	0556-22-8159	〃
富士・東部保健福祉事務所 (富士・東部保健所)	富士吉田市上吉田 1丁目2-5	0555-24-9033	0555-24-9041	〃
衛生環境研究所	甲府市富士見1丁目7-31	055-253-6721	055-253-5637	食品中の残留農薬・食品成分医薬品に係る試験調査及び調査研究など
食肉衛生検査所	笛吹市石和町唐柏1028	055-262-6121	055-263-9528	と畜・食鳥検査、と畜場・食鳥処理場に係る監視指導など
森林総合研究所	南巨摩郡富士川町最勝寺 2290-1	0556-22-8001	0556-22-8002	特用林産物の試験研究など
計量検定所	笛吹市石和町広瀬785	055-261-9130	055-261-9132	計量法(食品表示)
中北農務事務所	韭崎市本町4丁目2-4	0551-23-3077	0551-23-3080	食品表示法、地産地消など
峡東農務事務所	甲州市塩山上塩後1239-1	0553-20-2706	0553-20-2709	〃
峡南農務事務所	西八代郡市川三郷町高田 111-1	055-240-4135	055-240-4117	〃
富士・東部農務事務所	都留市田原3丁目3-3	0554-45-7830	0554-45-7833	〃
東部家畜保健衛生所	笛吹市石和町唐柏1000-1	055-262-3166	055-262-3108	家畜伝染病の発生予防・まん延防止、動物薬事、家畜衛生など
西部家畜保健衛生所	韭崎市本町3-5-24	0551-22-0771	0551-22-6728	〃
関東農政局山梨支局	甲府市丸の内1丁目1-18	055-254-6012	055-254-6058	食品表示法、有機JAS、牛トレサビリティ法、米トレサビリティ法など

平成29年3月1日現在

山梨県食の安全110番 055-223-1638

第2次山梨県食の安全・安心推進計画

山梨県県民生活部消費生活安全課

〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1丁目6-1

TEL 055-223-1588・055-223-1638（食品安全110番）

FAX 055-223-1320

E-mail:shokuhin-st@pref.yamanashi.lg.jp

やまなし食の安全・安心ポータルサイト

<http://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/index.html>

