

山梨県 食の安全・安心推進条例

平成24年4月1日施行
平成27年4月1日一部改正

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。

(条例前文)

「山梨県食の安全・安心推進条例」の概要

県では、安全に安心して消費できる食品等の生産・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、「山梨県食の安全・安心推進条例」を制定し、平成24年4月1日から施行しました。

目的（第1条）

第1章

基本理念を定める

県、農林漁業者、食品事業者の責務、
県民の役割を明らかにする

施策の基本となる
事項を定める

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、
安全に安心して消費することができる食品等の生産・供給の確保に資する

定義（第2条）

第1章

基本理念（第3条）

第1章

●食の安全・安心の確保に関し、5つの基本理念を定めています。

- 1 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必要な措置が行われること
- 2 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必要な措置が適切に行われること
- 3 科学的知見に基づいて必要な措置が行われることによって、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
- 4 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すること
- 5 県、農林漁業者、食品事業者、県民が、それぞれの責務・役割を認識し、相互理解を深め、連携協力を図ること

関係者の責務・役割（第4条～第6条）

第1章

●食の安全・安心の確保に関し、県、農林漁業者、食品事業者の責務、県民の役割を明らかにしています。

県の責務	●食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定・実施すること
農林漁業者 食品事業者の 責務	●食品等の安全性の確保に関する第一義的責任を認識し、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、必要な措置を適切に行う ●使用人・従業者が食の安全・安心の確保に関する知識・理解を深めることができるよう特に配慮する ●県民の健康に悪影響が生じたり、生じるおそれがある場合、速やかにその原因を究明し、その拡大・発生の防止のために必要な措置を迅速かつ確実に行う ●事業活動に係る食品等・生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努める ●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
県民の役割	●食の安全・安心の確保に関する知識・理解を深め、必要な情報の収集に努める ●食品等の取扱いに起因して健康に影響を及ぼすことのないよう努める ●県の施策について意見を表明するように努める等、積極的な役割を果たす

推進計画（第7条・第8条）

第2章

- 「山梨県食の安全・安心推進計画」を策定し、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ます。
- 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、これを公表します。

施策の提案（第9条）

第2章

- 県民から食の安全・安心の確保に関する施策の策定・改廃についての提案があったときは、提案内容について検討し、提案いただいた方に検討結果をお知らせするとともに、その内容を公表します。

山梨県 食の安全・安心 施策の提案

検索

食の安全・安心の確保に関する基本的施策（第10条～第25条）

第3章

● 次の4つの項目を柱として食の安全・安心の確保に関する施策の基本となる事項を定めています。

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） ● 実践的・専門的な知識を有する人材の育成（第11条） ● 国や他の地方公共団体との連携等（第12条） ● 関係者との連携・協働（第13条）
生産から販売に至る食品の安全性の確保	● 監視的的確な実施や指導・検査の充実（第14条） ● 調査研究の推進（第15条） ● 生産者の自主的な取組の促進（第16条） ◆ 生産工程管理（GAP）の手法の普及 ⇒ GAP（Good Agricultural Practice）とは、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検、評価を行うことによる持続的な改善活動をいいます。 ◆ 環境への負荷の低減に配慮した農業生産方式の研究開発 等 ● 事業者の自主的な取組の促進（第17条） ◆ 食品衛生に関する最新の知識の普及 ◆ 高度な衛生管理の方法（HACCP）の導入に対する支援 等 ⇒ HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法をいいます。
食品に関する正確な情報の提供	● 情報の記録・保存（第18条） ● 情報の収集・提供（第19条） ● 適正な食品表示の確保（第20条） ● 原産地に関する情報の提供の充実（第21条）★
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・信頼関係の構築（第22条） ● 食の安全・安心推進月間（第23条） ● 県産食品の認証制度の普及（第24条） ● 食育・地産地消の推進（第25条）

健康への悪影響の未然防止（第26条～第30条）

第4章

● 食の安全・安心の確保に関する実効規定を定めています。

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が禁止された食品に該当する農林水産物の出荷が制限されます。
自主回収の報告（第27条）★	食品事業者が食品等（原材料としての農林水産物を除く）の自主的な回収を行った場合、県に報告することを義務づけ、その内容を県ホームページで公表します。
危害情報の申出（第28条）	食品等による危害情報が県に寄せられた場合、必要な調査を行い、その結果必要があると認めるときは、必要な措置を行います。
立入検査等（第29条）★	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場合、県は、農林漁業者、食品事業者、その他の関係者に報告を求めたり、立入検査を行うことができます。
措置勧告（第30条）★	下記に該当する場合、県は、必要な措置を行うよう勧告することができます。また、正当な理由なく勧告に従わない場合、その旨や勧告の内容を公表することができます。 ◆ 「出荷の制限」の規定に違反して農林水産物を出荷したとき ◆ 「自主回収の報告」をしなかったり、虚偽の報告をしたとき ◆ 「立入検査等」の規定による報告をしなかったり、虚偽の報告をしたとき ◆ 立入検査や物件の提出を拒み、妨げ、忌避したとき ◆ 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（法令に規定する措置を行う場合を除く）

山梨県食の安全・安心審議会（第31条～第33条）

第5章

● 消費者、農林漁業者、食品事業者、学識経験者15名以内の委員からなる「山梨県食の安全・安心審議会」を設置し、推進計画の策定・変更その他食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議します。

雑 則（第34条）

第6章

★第21条、第26条、第27条、第29条、第30条は、平成25年4月1日から施行

食品の原産地に関する情報提供の充実に努めてください（平成25年4月1日～）

平成25年4月1日から、山梨県食の安全・安心推進条例第21条の規定に基づく「食品の原産地に関する情報提供基準」（H24.9.13山梨県告示）が施行されます。この基準に基づき、畜産物や加工食品（食品表示法に基づく食品表示基準で原料原産地の表示が義務づけられている26種類の加工食品に限る）を県内で消費者に販売する際に、都道府県名等による詳細な原産地情報の表示又は提供に努めていただくことで、食品の信頼性をより一層高めるとともに、消費者と食品事業者の間の相互理解や信頼関係の構築に資することとしています。



● 都道府県名等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）

食品表示法

国産表示

情報提供の充実

山梨県食の安全・安心推進条例（第21条）（努力義務）

より詳しい原産地情報

- 都道府県名（山梨県、長野県等）
- 市町村名（甲府市、身延町等）
- 一般に知られている地名
 - ・旧国名（信州、伊豆等）
 - ・郡名（南巨摩郡、北都留郡等）
 - ・島名（淡路島、佐渡島等）
 - ・その他（九州、四国等）

「一括表示」以外の情報提供

- シールやラベルの貼付
- ポップ掲示や棚へのカード差込
- 一覧表等の店内掲示
- インターネットの利用
- 個別の問合せに応じる
 - ・商品等に問合せ先を記載
 - ・担当窓口等を店内に掲示

● 食品表示法に基づく食品表示基準で原料原産地の表示が義務づけられている26種類の加工食品

加工食品品質表示基準

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準第2条に規定する農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8 黒糖及び黒糖加工品
- 9 こんにゃく
- 10 調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 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（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18 こんぶ巻
- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 20 表面をあぶった魚介類
- 21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）



原産地表示（例）

山梨県産	豚バラしゃぶしゃぶ用 100g 〇〇〇円
甲州地鶏	骨付きもも肉 1本 〇〇〇円
名称	カット野菜ミックス
原材料名	レタス（長野県産） ルッコラ（山梨県産） パプリカ（熊本県産）

個別基準

- 23 農産物漬物（農産物漬物品質表示基準）
- 24 野菜冷凍食品（野菜冷凍食品品質表示基準）
- 25 かつお削り節（削りぶし品質表示基準）
- 26 うなぎ加工品（うなぎ加工品品質表示基準）



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

(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(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、食品事業者が行う

- 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

提供すべき情報 (基準第2条・第3条)

畜産物の原産地に関する情報

右の何れかの情報

- 都道府県名(※)
- 市町村名(※)
- 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

- 都道府県名
- 市町村名
- 一般に知られている地名

国産の畜産物

- 都道府県名(※)
- 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

- 生産(採取・採捕を含む)した水域名
- 水揚げした港名
- 都道府県名(※)
- 市町村名(※)
- 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「かつおのぶし」

- 都道府県名
- 市町村名
- 一般に知られている地名

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食品事業者(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)



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である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ぜてしまう場合
- 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、食品事業者が、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

食品等の自主回収の報告が義務付けられます (平成25年4月1日～)

平成25年4月1日から、山梨県食の安全・安心推進条例第27条の規定に基づき、健康への悪影響の未然防止や健康被害の拡大防止の観点から「特定事業者」(※1)が食品等(食品、添加物、器具又は容器包装)の「自主回収」(※2)を行う場合、その着手時及び終了時に管轄の保健所への報告を義務付け、その情報を県ホームページで広く県民に周知する制度(自主回収報告制度)が始まります。

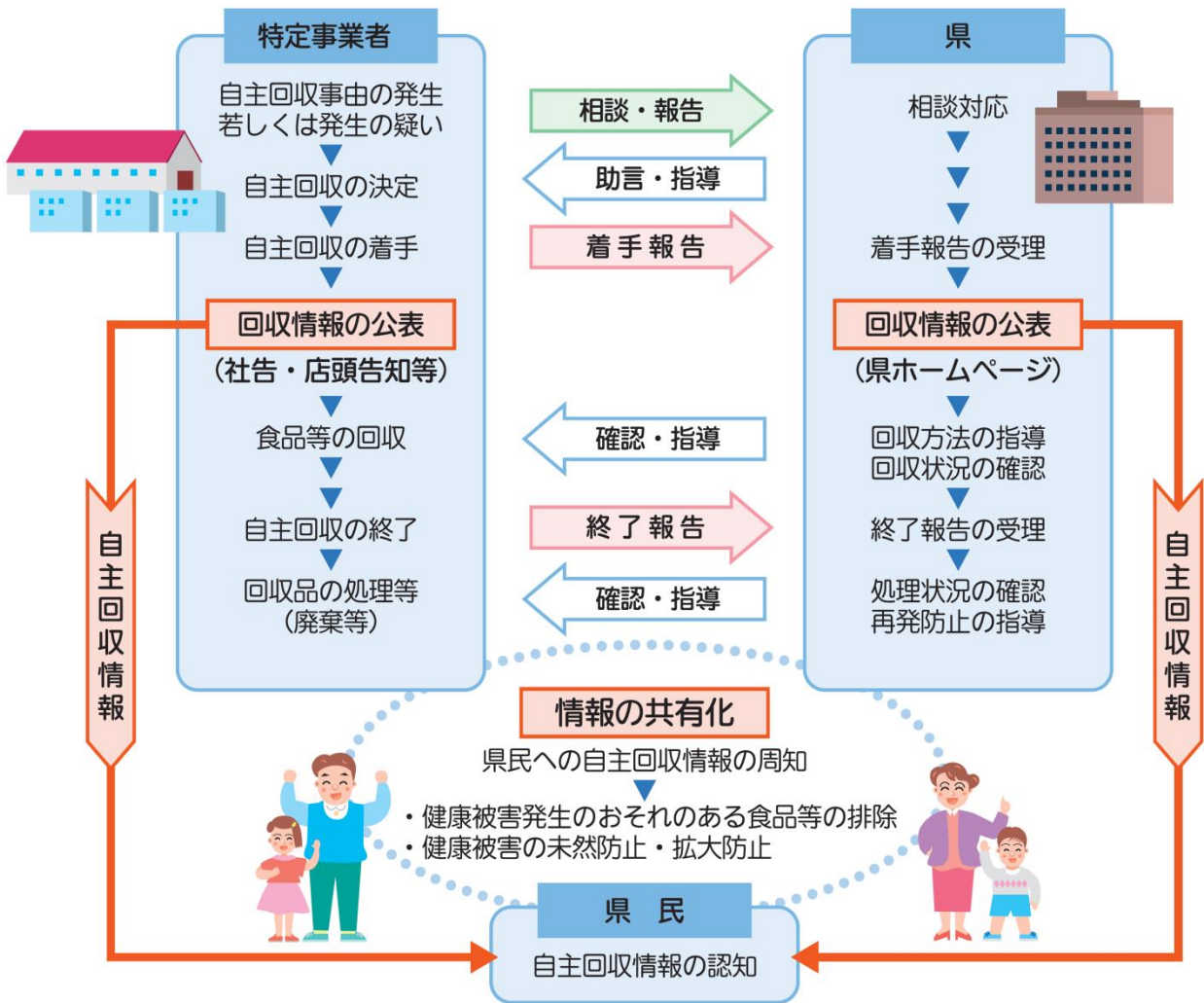
※1「特定事業者」

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(食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業)を行うための施設を有するものをいいます。

※2「自主回収」

特定事業者が、その製造、輸入、加工又は販売した食品等について、自主検査や消費者からのクレーム等により自ら食品衛生法違反、又はその疑いがあることに気づき、人の健康への悪影響を未然防止するため、自らの判断で回収を決定・実施することを指します。したがって、食品衛生法の規定による命令を受けて回収する場合は本制度の「自主回収」に含まれません。

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、知事への報告が義務付けられている。

山梨県食の安全・安心推進条例で報告を義務付ける部分

報告対象となる食品等の範囲

- ①食品(食品衛生法第4条第1項、食品表示法第2条第1項).....すべての飲食物
- ②食品添加物(食品衛生法第4条第2項、食品表示法第2条第1項)....保存料、発色剤、甘味料等
- ③器具(食品衛生法第4条第4項).....食器、箸、食品製造に使用する機械等
- ④容器包装(食品衛生法第4条第5項).....びん、缶、樹脂パック、袋等



報告の義務あり

自主回収報告制度で報告を義務付ける食品等の範囲

回収事由	違反・不良の内容
食品衛生法違反	<p>事業者の自主検査等により食品衛生法違反が判明したもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 有害な食品又は添加物の販売禁止違反(食品衛生法第6条) ◆ 病畜に由来する食品の販売禁止違反(食品衛生法第9条) ◆ 指定外添加物の使用禁止違反(食品衛生法第10条) ◆ 食品又は添加物の規格基準違反(食品衛生法第11条) ◆ 公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大広告の禁止違反(食品衛生法第20条)
食品表示法違反	<p>食品表示法違反のうち健康への悪影響のおそれのあるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 消費期限の表示違反 ◆ 賞味期限の表示違反(※) ※「本来の賞味期限よりも著しく後の年月日が表示されている」、「賞味期限の表示が欠落している」等の理由により、安全性を欠くおそれがあるものに限る。 ◆ アレルゲン(食物アレルギーの原因となる物質)の表示違反 ◆ 保存の方法の表示違反 ◆ 使用の方法の表示違反 <p>上記以外の表示違反 (例)製造所所在地、製造者氏名の表示違反 (例)遺伝子組換え食品の表示違反 (例)食品添加物の表示違反 (例)原産地表示の誤り</p>
その他	<p>様々な状況から食品衛生法に違反しているおそれがあることを自ら発見し、人の健康への悪影響を未然防止するために自ら回収するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> (例)複数の消費者から変な臭いがするとの苦情があった。 (例)一日の作業終了時の製造ライン点検で金属メッシュが破損していることが判明し、食品に混入している可能性が考えられる。 (例)商品の一部に加熱殺菌が不十分なものがあり、細菌が繁殖するおそれがある。 (例)他の食中毒事例の原因となった食品と同じ食品を原材料として使用して製品を製造していた。 <p>健康への悪影響のおそれがほとんど考えられないもの (例)品質上(安全面での品質を除く)の問題 (例)軟質異物(毛髪、ビニールなど)が単発的に混入した。</p>

報告義務に違反した場合の措置 (山梨県食の安全・安心推進条例第30条)

- ①自主回収の報告をしない、又は虚偽の報告をした場合
知事は、特定事業者に対し、必要な措置を行うよう勧告することができます。
- ②正当な理由なく①の勧告に従わない場合
知事は、県公報への登載、県ホームページへの掲載等の方法により、勧告を受けた者の氏名及び住所、勧告の内容、勧告に従わない旨を公表することができます。

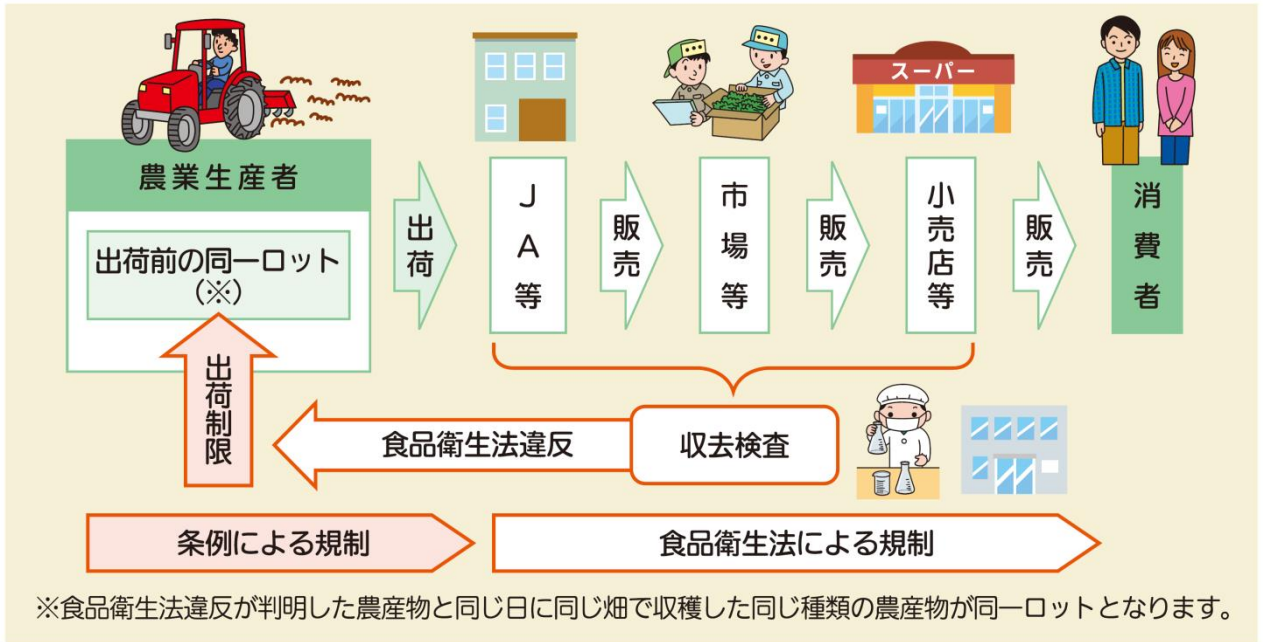
自主回収に関する相談・報告先 管轄の保健所(衛生課)

保健所名	所在地	電話番号
中北保健所	甲府市太田町9-1	055 (237) 1382
中北保健所峡北支所	韮崎市本町四丁目2-4 北巨摩合同庁舎 1階	0551 (23) 3071
峡東保健所	山梨市下井尻126-1 東山梨合同庁舎 1階	0553 (20) 2751
峡南保健所	南巨摩郡富士川町鯉沢771-2 南巨摩合同庁舎2階	0556 (22) 8151
富士・東部保健所	富士吉田市上吉田1-2-5 富士吉田合同庁舎2階	0555 (24) 9033

食品衛生法に違反する農林水産物の出荷が制限されます（平成25年4月1日～）

平成25年4月1日から、山梨県食の安全・安心推進条例第26条の規定に基づき、行政検査により農薬の残留基準など食品衛生法の規格基準に違反する農林水産物が発見された場合には、同じ条件で収穫された同じ種類の農林水産物の出荷を制限し、県民の健康への悪影響や健康被害の発生・拡大を未然に防止することとしています。

● 出荷の制限のイメージ（農産物の例）



● 出荷の制限の対象となる農林水産物

- 食品衛生法第11条第1項の規定により定められた規格基準（食品中の放射性物質、カドミウム（米）、シアン化合物（豆類）の含有量）に適合しない農林水産物
- 食品中に残留する農薬、動物用医薬品、飼料添加物が、残留基準や人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を超えて残留する農林水産物



山梨県県民生活部消費生活安全課 （食の安全・食育担当）

〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1
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

検索