

長野県における食品の安全・安心のための施策を 総合的に推進するための基本的な指針（基本指針）

平成 25 年 12 月 20 日策定

はじめに

本基本指針は、長野県食品安全・安心条例（以下「条例」とする。）第 7 条の規定により、食品の安全・安心のための施策に関する基本的方向を定め、食品の安全・安心のための施策を総合的に推進するための基本的な指針である。

I 基本的な考え方

食品の安全性の確保は、県民の健康を保護するために必要不可欠であり、県政の基本的な課題である。

そのため、条例第 3 条に定める以下の基本理念に基づいて食品の安全・安心のための施策を総合的に推進し、もって食品の安全性を確保するとともに、その安全性に対する県民の信頼を確保することを基本的な考え方とする。

- 県民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に行われるべきであること。
- 必要な措置が科学的知見に基づき行われるべきであること。
- 県、食品関連事業者及び県民の食品に携わる者すべてがその責務や役割を果たすことにより行われるべきであること。
- 必要な措置が、食品等の生産から消費まで各段階において適切に講じられるべきであること。
- 県、食品関連事業者及び県民が食品の安全性の確保に関する情報及び意見の交換を通じて、相互に理解し、協力して行うべきであること。

II 県、食品関連事業者の責務と県民の役割

条例第 4 条から第 6 条及び基本理念にのっとり、それぞれの関係者が果たすべき責務及び役割は以下に示すとおりである。

1 県の責務

食品等の生産から消費に至る行程の各段階における安全性の確保のための施策を関係部局が横断的に連携を図りながら総合的に策定し、実施する責務を果たす。

また、県民、食品関連事業者等に食品の安全性に関する正確な情報を的確に提供するとともに、施策の策定に当たっては、関係者の意見や提案を反映するよう努める。

2 食品関連事業者の責務

食品の安全性の確保について第一義的な責任を負っ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関係法令を遵守し、食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に行う責務を果たす。

食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、食品に関する正確かつ適切な情報を提供する。

3 県民の役割

食品の安全性に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全・安心に関する施策や取り組みに対し意見を表明することによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす。

また、自らの食品等の取扱いが人の健康に影響を及ぼす可能性があることを認識し、その食品の安全性が確保されるよう適切に取扱うよう努める。

Ⅲ 施策推進の方向

1 食品の安全性の確保

「県民の健康の保護が最も重要である」という基本理念のもと、生産から消費に至る食品の安全・安心を確保するため、以下のとおり取り組みを進める。

(1) 生産段階における安全性の確保

生産者、生産者団体と県が連携し、農薬や動物用医薬品、飼料添加物の適正使用、生産履歴の記帳の徹底、GAPやHACCP方式の導入推進などにより、安全な農畜水産物の出荷に努める。

(2) 食品等の製造・加工・流通・販売段階における安全性の確保

県は、年度ごとに県民の意見を聞いて定める「長野県食品衛生監視指導計画」に基づき、食品営業施設に対する立入り検査及び県内流通食品の成分規格検査等を効率的、効果的に行う。また、食品の成分規格違反等が認められたときは、健康被害の発生又は拡大防止のため、迅速かつ厳正な措置を行う。さらに、食品関連事業者が行う不良食品の自主回収を促進することにより、健康被害の発生又は拡大の防止を図る。

食肉の安全性の確保のため、と畜検査はもとより、食中毒菌等の微生物検査、動物用医薬品の残留検査、BSEスクリーニング検査などを実施する。

本県の自然の恵みである、野生きのこによる健康被害の防止及び野生鳥獣肉の安全性の確保を図る。

(3) 消費段階における安全性の確保

県は、食品の安全性に関する県民の知識と理解を深め、県民が自らの食品の取り扱いを適切に行うよう、受取りやすく理解しやすい情報の提供に努める。

(4) 食品表示の適正化の推進

県は、食品表示の関係法令に基づき、食品関連事業者に対する指導を行うとともに、県民に対して食品表示に関する知識の普及を図る。

(5) 調査研究の推進

県は、食品の安全性確保に関する施策を科学的知見に基づき適切に行うため、様々な観点から調査や試験研究を推進する。その成果を、県民、食品関連事業者等に還元することで、食品の安全性確保の取り組みを促進する。

(6) 危機管理体制の整備

県は、食品による重大な健康被害などの緊急事態が発生、又は発生するおそれのある事態に対応するため、さらには健康被害の拡大防止のために、関係部局間の横断的な連携並びに国や都道府県等の関係機関との連携・協力体制を整備する。

2 県民参加と関係者の相互理解の促進（リスクコミュニケーションの推進）

「食品の安全・安心のための施策は、県民、食品関連事業者と県の関係者が、食品の安全性やその確保に関する取り組みについての情報の共有や意見の交換を通じて、相互に理解し、協力して行う」という基本理念のもと、以下のとおり取り組みを進める。

(1) 情報提供、意見交換の場の充実

県は、食品の安全性に関する正しい知識の普及や理解しやすい情報の提供を行うとともに、食品に関連する関係者が相互理解を深め、信頼関係の醸成と情報の共有化を図るため、情報・意見交換を行う場（リスクコミュニケーションの場）を設ける。

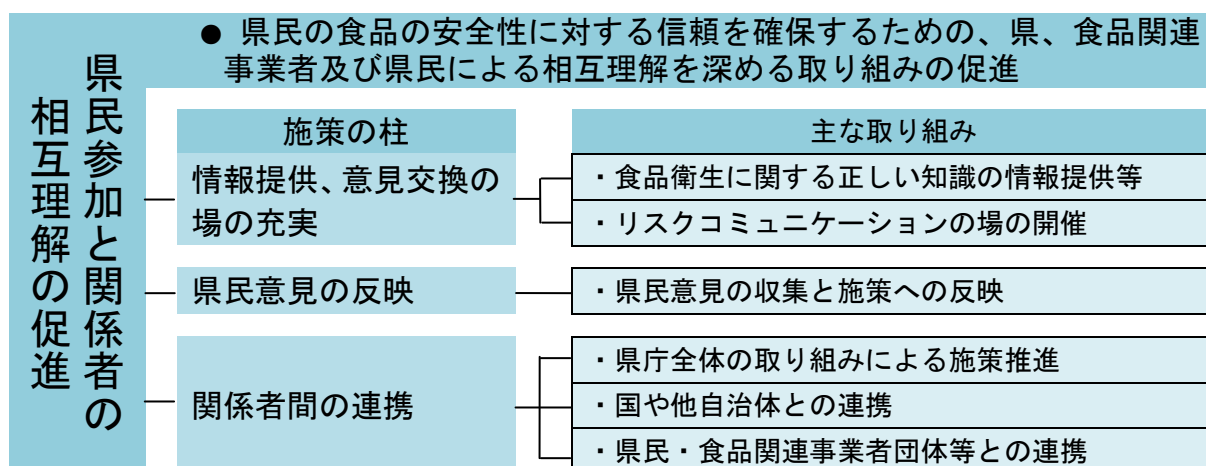
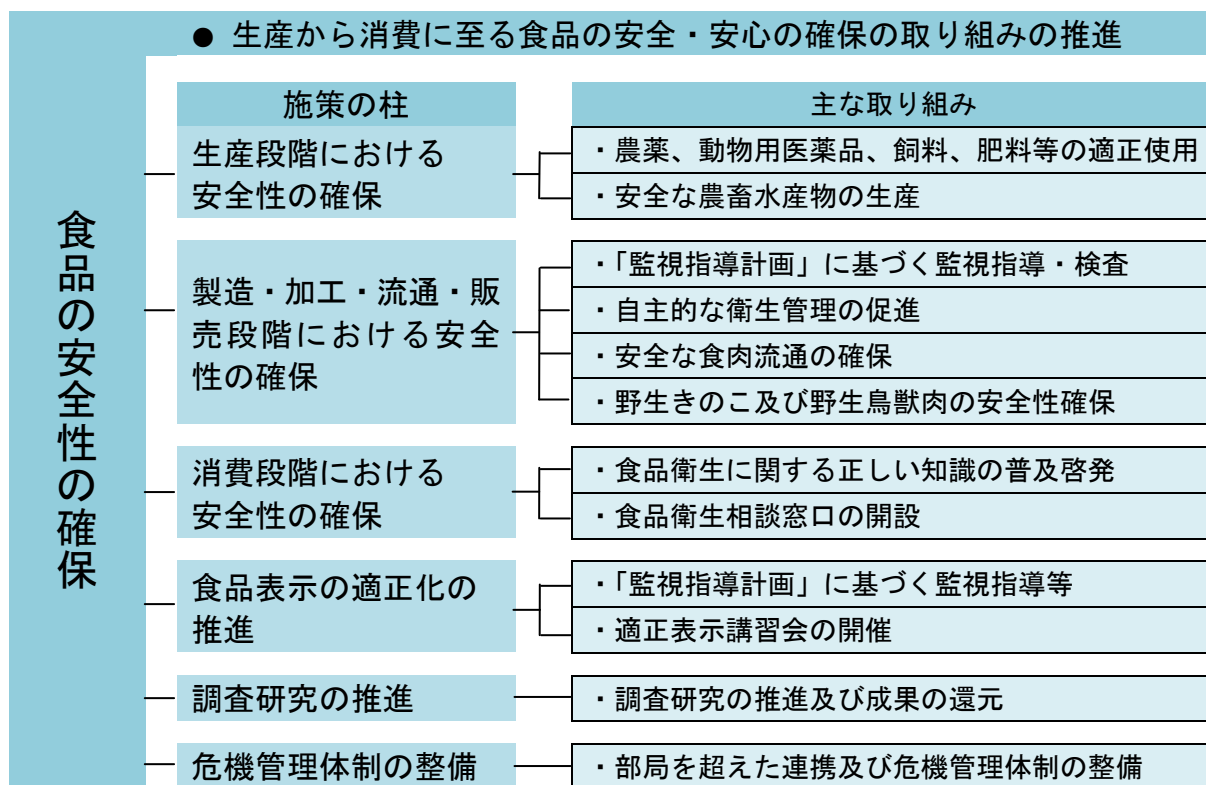
(2) 県民意見の反映

県は、県民等からの食品の安全性の確保に関する意見を積極的に収集し、施策に反映させるよう努める。

(3) 関係者間の連携

県は、食品の安全性の確保に関する施策の推進にあたり、県全体の関係部局が横断的に連携を図るとともに、国の機関や他自治体及び県民又は食品関連事業者が組織する団体等との連携を強化するよう努める。

(参考) 施策の体系図



【用語集】

カ行

GAP (ギャップ)	「Good Agricultural Practice」の略。農業者自らが①農作業の点検項目を決定し②点検項目に従い農作業を行い③記録を点検・評価して改善点を見出し④次回の作付に活用するという一連の「農業生産工程管理」のこと。
---------------	---

サ行

飼料添加物	飼料の品質保持や栄養補助などの目的で添加・混和されている薬剤や栄養素の総称。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づき、農林水産省が指定。
自主回収	食品関連事業者が食品衛生法違反又はその疑いを自主検査等により自ら認知した上で、製造、輸入、加工、販売などした食品等を自主的に回収するもの。
食品衛生監視指導計画	食品衛生法第 24 条に基づき、平成 16 年から都道府県等が毎年度定める監視指導の実施に関する計画。
食品関連事業者	食品等の生産、採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵又は販売の事業を行う者。
食品の安全・安心	食品の安全性が確保され、それにより県民が安心することができること。
成分規格検査	食品衛生法等に基づき、冷凍食品や牛乳、レトルト食品などその成分に定められた規格。食品成分規格の検査ではこれらの食品が規格に定められた範囲内の細菌数であることや、牛乳の乳脂肪分や比重等が定められた規格の範囲内にあるか等を確認する。

タ行

動物用医薬品	牛、豚、鶏など家畜の病気の治療や予防の目的で使用する医薬品。抗生物質やサルファ剤等の抗菌性物質、抗寄生虫薬及びホルモン剤は食肉になった際の残留基準が定められている。
と畜検査	と畜場において食用にするために「とさつ」解体される牛・豚・馬・めん羊・山羊を、1頭ずつ検査することで、この検査は、獣医師の資格を持った「と畜検査員」が行い、病気などで食用に適さないものを排除し、安全な食肉のみを食用とさせる。

ナ行

長野県食品安全・安心条例	食品の安全と県民の安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、県民の健康を保護し、県民の食品等に対する信頼を確保することを目的として平成 24 年に制定された条例（施行は平成 25 年 4 月 1 日）。
--------------	---

ハ行

HACCP（危害分析重要管理点）方式 (ハサップ)	食品の製造過程で衛生管理を行う上での重要なチェックポイント（重要管理点：Critical Control Point）を定め、このチェックポイントを常時確認することにより、最終製品の安全性を保証する衛生管理方式。 食品衛生法において「総合衛生管理製造過程承認制度」が設けられており、厚生労働大臣が基準にあった製造過程を承認している。
------------------------------	---

BSE	牛海綿状脳症（Bovine Spongiform Encephalopathy）の略。BSEは、牛の病気の一つで、BSEプリオン（異常プリオン）と呼ばれる病原体に牛が感染した場合、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡する。
BSEスクリーニング検査	BSEの原因と言われる異常プリオンの有無を調べる検査。

ヤ行

野生鳥獣肉	狩猟によって捕獲された、シカ、イノシシ、カモ等の野生鳥獣の肉のことをいい、フランス語で「ジビエ」という。
-------	--

ラ行

リスク	<p>あるものが持っている「有害性」と「健康への悪影響の起こる確率」を掛け合せた関数。</p> $\text{リスク} = \text{有害性の大小} \times \text{確率（量と頻度）の大小}$ <p>例えば、発がん性の高い（有害性大の）食品であっても、食べる量と頻度を極めて少なくすれば（確率を小さくすれば）、リスクを小さくすることができ、逆に発がん性の低い（有害性小の）食品であっても、毎日大量に食べればリスクは大きくなる。</p>
リスクコミュニケーション	リスク分析の全過程において、リスク評価者（食品安全委員会等）、リスク管理者（厚生労働省・農林水産省・都道府県等）、消費者、食品関連事業者、研究者その他関係者の間で情報と意見を相互に交換すること。