

6 行動計画の主な目標

(1) 生産から消費に至る食品の安全性の確保

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
農産物（林産物を含む）の安全性の確保	農薬取締法の遵守	農薬販売業者への計画的な立入検査の実施件数	88件/年	計画期間中延べ 500件
		農薬管理指導士延べ認定者数	647人	800人
		農薬適正使用アドバイザー延べ認定者数	153人	450人
		特用林産物の栽培技術に関する講習会の開催	4回/年	計画期間中延べ 20回
畜産物の安全性の確保	飼料安全法の遵守	違法飼料給与農家割合	0%	0%
		飼料の安全性について啓発指導した牛飼養農家戸数割合	100%	100%
	HACCPシステムのかえ方を取り入れた衛生管理手法の導入	HACCP方式のデータの収集検体数（特定疾病の実態調査）	578検体	2,000検体
減化学合成農薬、減化学肥料の取り組みの推進	環境保全型農業の推進	エコファーマー認定数	6,513人	7,000人

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
減化学合成農薬、減化学肥料の取り組みの推進	甲斐のこだわり環境農産物認証事業の推進	認証基準策定品目の数	32品目	40品目
食品製造施設等における安全性の確保	食品製造施設等の監視指導	食品衛生監視指導計画に基づく監視率（監視指導実施施設率）	100%	100%
	食中毒防止対策	人口10万人あたりの食中毒患者発生者数	28人	22人
給食施設における安全性の確保	特定給食施設等に対する監視指導の実施	給食施設別巡回指導実施施設割合	59.4%	65%
	学校給食における安全性の確保	学校給食施設巡回指導校数	32校/年	計画期間中延べ175校
食肉処理段階における安全性の確保	と畜検査の実施	と畜場で処理された枝肉の微生物検査を実施した枝肉数	牛枝肉 67頭 豚枝肉 83頭	計画期間中延べ 牛枝肉 600頭 豚枝肉 600頭
	食鳥検査の実施	食鳥処理施設で処理された鶏の体の微生物検査を実施した羽数	40羽	計画期間中延べ 300羽
流通・販売段階における安全性の確保	農畜水産物の農薬、抗菌性物質等の残留検査	残留農薬の収去検査結果の不適合数	0件	0件
		残留動物用医薬品の収去検査結果の不適合数	0件	0件

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
流通・販売段階における安全性の確保	HACCPシステムの考え方を取り入れた自主管理体制の普及	営業者、従事者の受講者数	7,622人/年	計画期間中延べ 50,000人
消費段階における安全性の確保	県民への食品衛生知識の普及	食品衛生講習会等への参加人数	965人/年	計画期間中延べ 5,000人
	きのこ鑑定会の実施	きのこ鑑定会開催回数	15回/年	計画期間中延べ 75回
輸入食品の安全性の確保	輸入食品の監視指導及び収去検査の実施	食品衛生監視指導計画に基づく監視・検査実施率	100%	100%
畜産物の生産のための調査研究の推進	薬剤耐性菌発現状況の把握	薬剤耐性菌の検査件数	24件/年	計画期間中延べ 120件
魚苗供給・試験指導の充実	養殖魚の防疫対策	養殖業者への巡回実施率	80%	100%

(2) 食品に関する正確な情報の提供

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
適正な食品表示の徹底	食品表示合同調査の実施	調査店舗数	広域 100店舗 地域 200店舗	計画期間中 500店舗 計画期間中 1,000店舗
		食品適正表示実施率100%の店舗割合	53%	80%以上
トレーサビリティシステムの整備	トレーサビリティシステムの利用促進	青果ネットカタログ等による生産情報等の提供数	52件	150件
	ホームページによる県産牛肉の生産履歴の公開	ホームページのアクセス数	約7,000件/年	10,000件/年
食品の安全性に関する情報提供	消費者等への情報提供	県ホームページのアクセス数	約7,000件/年	10,000件/年
食品の安全性に関する相談の受付、苦情の対応	食品安全110番の設置、運営	食品安全110番による相談対応件数	82件/年	計画期間中延べ 450件
	イベント開催時の相談等への対応	相談対応件数	7件/年	計画期間中延べ 100件

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
食の安全・安心について普及・啓発	リスクコミュニケーションの推進	意見交換会等の参加者数	480人／年	600人／年
	研修会の開催や勉強会等への講師派遣	研修会等開催回数	14回／年	計画期間中延べ 150件
	栄養士、調理師、食生活改善推進員等に対する研修会の実施	研修会への参加者数	4,939人／年	5,000人／年

(3) 消費者、生産者、事業者の相互理解・信頼関係の確立

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
消費者、生産者、事業者との交流促進	児童・生徒・先生等の牧場等への視察の実施	牧場等視察学校児童・生徒数累計	4,337人	7,000人
地産地消の推進	地元農林畜水産物の地産地消の推進	地産地消サポーター数	1,022人	1,250人
	地産地消県民運動の推進	直売所の登録農家数	延べ9,412人	延べ 10,700人
	学校給食等における地元の農林畜水産物の活用	学校給食への牛乳の年間供給本数	児童生徒1人 当たり194本/年	児童生徒1人 当たり194本/年
		学校給食における県産食材の使用割合（重量ベース）	31.7%	35%以上
食育の推進	農業体験学習の推進	農畜水産物生産現場での農業体験の実施	180人/年	250人/年
	学校給食関係者に対する食に関する研修会等の実施	研修会等への参加人数	1,950人/年	計画期間中延べ 10,000人
	食育実践地域活動支援事業	食育ボランティアの育成数	4,694人	5,200人

(4) 総合的な食の安全・安心対策を推進するための体制整備

目標とする事項	取り組み、事業	指標	現状	平成23年度末目標
施策推進のための情報・意見交換の充実	リスクコミュニケーションの推進（再掲）	意見交換会等の参加者数	480人/年	600人/年
	食の安全・食育実践活動	推進大会参加者数	200人/年	250人/年
市町村との連携、情報・意見交換	市町村ネットワークの構築	市町村担当者会議の開催	—	計画期間中延べ 10回
NPOや食育ボランティア、自主活動組織との協働	食育実践地域活動支援事業（再掲）	食育ボランティアの育成数	4,694人	5,200人

用語の解説

● B S E (Bovine Spongiform Encephalopathy 牛海綿状脳症)

異常プリオンたんぱく質（細胞たんぱく質の一種が異常化したもの）に汚染された飼料（B S E感染牛の脳等を含む肉骨粉等）の摂取により経口感染すると考えられている牛の疾病。2年以上の長い潜伏期間の後、脳組織がスポンジ状になり、行動異常等の神経症状を呈し、発病後2週間から6か月で死に至る。1986年に英国で初めて報告されたが、これは、70年代に英国での肉骨粉の製造工程が変化したことにより、異常プリオンたんぱく質が不活化されずに残存した肉骨粉が流通・給与されたことが背景にあると考えられている。

なお、国内では、平成13年10月18日以降、と畜される全頭が検査され、検査に合格した牛の食肉だけが市場に出回っている。また、平成13年9月18日より肉骨粉を牛に給与することは法的に禁止されている。

● D N A 鑑定

細胞の「核」と呼ばれる器官にある「染色体」に詰まった糸状の物質（D N A）の塩基配列を調べる（比較）ことにより、その生物の個体（同じ牛の物か）を識別すること。

● D N A 分析

細胞の「核」と呼ばれる器官にある「染色体」に詰まった糸状の物質（D N A）の塩基配列を調べ、その個体がどういった遺伝情報を持っているかを分析すること。

● G A P (Good Agricultural Practice 適正農業規範)

食品安全、環境保全、労働安全、品質向上など様々な目的で、適切な農業生産を実施すること。

農業生産の方法は、農作物や気象などの条件によってかなり異なるので、G A Pの項目や内容は、一律に決められるものではないので、様々な条件を考慮して取り組むことになるもの。

● G L P (Good Laboratory Practice 業務管理基準)

食品検査の信頼性を確保するために導入されたシステム。

平成8年に食品衛生法が改正され、地方公共団体の食品衛生検査施設に義務づけられた。食品検査施設における設備、試薬

の保管、検査項目ごとの標準作業手順、検査の制度管理、検体の保管などについて具体的に想定したもの。

食品検査が適正に実施されることで常に正しい結果が出される仕組みを確立し、さらに、これを維持、継続する仕組みをつくり上げることを目的としている。

●H A C C Pシステム (Hazard Analysis Critical Control Point 危害分析重要管理点)

食品の製造過程において、原材料の受け入れから、最終製品に至る一連の工程を管理の対象とし、工程別にどのような危害があるか分析し、特に重要な工程（重要管理点という）を重点的に監視（モニタリング）することにより製品の安全性を保証するシステム。

●J A S法 (農産物の規格化及び表示の適正化に関する法律)

J A S法の正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」という。

この法律はJ A S規格（日本農林規格）と食品表示（品質表示基準）の2つのことを定めており、この法律で定められたルールにしたがって皆さんの身の回りの食品などには、J A Sマークや原産地などの表示が付いている。

●J A S規格

J A S規格（日本農林規格）はJ A S法に基づいて定められた飲食料品や林産物などの製品の基準です。J A S規格を満たしていることが確認（格付）された製品にはJ A Sマークを付けることができる。

J A Sマークが付いていれば、その製品が一定の品質をもっていることが分かり、J A Sマークを基準に、消費者が製品を選んだり、事業者が製品の取引を行うことができるもの。

●N P O (Non-profit Organization)

民間の非営利組織で、社会的な課題に主体的に取り組んでいる団体をいう。

山梨県の「N P Oとの協働を推進するための基本方針」では、N P Oを「不特定かつ多数のものの利益の増進のため、非営利かつ継続的な活動を行う組織」とし、特定非営利活動法人（N P O法人）と市民活動団体・ボランティア団体を対象範囲としている。

●T S E (Transmissible Spongiform Encephalopathy 伝達性海綿状脳症)

プリオンタンパク質を病原体とするプリオン病の総称。

プリオン病には、ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病（C J D）、ウシの海綿状脳症（B S E）、ヒツジやヤギのスクレイピー、鹿の慢性消耗病（C W D）、ネコの海綿状脳症などがある。

●遺伝子組換え食品（GMO：Genetically Modified Organisms）

「遺伝子組換え技術」を応用して品種改良した農産物又はそれを原材料とした食品のこと。

遺伝子組換え技術は、ある農産物の味をよくしたり、病気や害虫に強い品種にしたり、除草剤の影響を受けなくするために、それらの性質をもつ他の生物から有用な遺伝子を取り出し、その農産物の細胞に入れる（農産物の遺伝子を組み換える）品質改良の技術。

平成18年1月現在、我が国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさいの7種類。

遺伝子組み換え農産物及びこれを原材料とした加工食品については、表示制度が定められている（農産物6種類、加工食品32品目群が対象）

●牛の個体識別番号

牛の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号。10桁の番号で、同一の番号をもつ牛は存在しない。牛肉トレーサビリティシステム（トレーサビリティシステムの用語解説は別掲）において、情報の追跡、遡及を行う対象となる食肉がどの牛のものであるか、この番号により特定することができる。

●栄養士会

栄養士資格を有する者の職能団体。管理栄養士・栄養士を構成員としており、機関誌による情報提供などを行うとともに、県民の健康・福祉の向上を図るため、社会活動の充実にも努めている。

●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」に基づき、土づくり、化学肥料・化学農薬の使用の低減を一体的に行う計画を策定し、知事から計画の認定を受けた農業者の愛称名。

●外食産業における原産地表示に関するガイドライン

このガイドラインは、外食時に消費者がメニューを選択する際に有用な情報提供を行うために、外食事業者が自主的にメニューの原材料の原産地を表示するうえでの指針。

●甲斐のこだわり環境農産物認証制度

1997年の栽培を基準として、化学合成農薬や化学肥料をそれぞれ30%以上削減して栽培された県内農産物を認証する

制度。

生産者が自然と調和した農業生産を行うことで、化学農薬、化学肥料を減らす努力を評価するとともに、最近の減農薬農産物を求める消費者ニーズにも応えた農産物を供給することをねらいとしている。

●化学合成農薬、化学肥料

化学的処理によって作られる、農薬、肥料のこと。

化学合成農薬に含めないものは、除虫菊乳剤、硫酸銅、生石灰などがある。

化学肥料に含めないものは、家畜ふん堆肥、腐葉土などがある。

●家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病（寄生虫病を含む）の発生を予防、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とした法律。

●カンピロバクター

カンピロバクター菌は、古くからウシやヒツジなどの家畜で流産や腸炎を起こす菌として注目されていましたが、1970年代に入りヒトにも腸炎を起こすことが判明し、食中毒起因菌として指定されました。

●牛肉トレーサビリティ

牛肉の安全性に対する信頼確保やBSEのまん延防止措置の的確な実施のため、「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」に基づき、国内で飼養される牛すべてに10桁の個体識別番号が印字された耳標を装着するとともに、生年月日、品種、飼養地等をデータベースに記録し、生産・流通の各段階において当該個体識別番号を伝達する制度。平成16年12月1日以降にと畜処理された牛の精肉には個体識別番号（又は個体識別番号との対応が明らかなロット番号）が表示され、牛の出生から消費者に供給されるまでの間の追跡・遡及が可能となった。

●景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

景品表示法は、独占禁止法の特例法として、公正な競争の確保、一般消費者の利益を保護することを目的として、「景品類の制限及び禁止」「不当な表示の禁止」を規定している。

食品の表示に実際の内容とは異なる虚偽・誇大な表示をしたり、実際には提供していない特典を表示して消費者を誘引することなどを禁止している。なお、景品表示法でいう表示には、商品本体への表示、チラシ広告などだけではなく、テレビやインターネットによる広告も含んでいる。

●健康増進法の虚偽又は誇大な広告の禁止

食品として販売されているものの中には、必ずしも実証されていない健康の保持・増進効果を虚偽又は誇大に表示しているものが見受けられ、さらに長期的かつ継続的な摂取が推奨される場合など、著しく事実と相違又は人を誤認させる広告が取り締まられることなく放置された場合、必要な診療機会を逸する等、健康に重大な支障を起す可能性があることか、ら健康の保持増進の効果等に関して虚偽又は誇大な広告を禁止している。

●残留農薬

食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度の項（75頁）をごらんください。

●収去検査

食品衛生法に基づく、食品の安全性確保のために実施する食品等の抜き取り検査で、試験に必要な最小量の食品等は無償で知事の任命する食品衛生監視員が確保（収去）して行っている。

●飼料安全法

飼料の安全性確保のために、飼料や飼料添加物の使用が原因で食べた家畜に被害が、またそれを食べた人に悪影響がでないように、飼料や飼料添加物の成分規格、製造・保存方法、表示について基準を定めている。

また、規格に適合する飼料には「規格適合表示」を表示できる制度を、畜産農家が飼料の品質を適正に識別できるよう栄養成分、配合割合等の飼料の品質についての表示を義務づけた表示制度を定めている。

●消費者基本法

消費者基本法は、消費者と事業者との間にある情報力や交渉力などの格差を認めた上で、「消費者の権利」の尊重、消費者の「自立の支援」などの基本理念を定め、国、地方公共団体及び事業者の責務を明らかにするとともに、その施策の基本事項を定め、消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策の推進を図ることで、国民の消費生活の安定及び向上を確保することを目的としている。

●食育

食品や食料生産、食文化等についての情報をもとに、食品の選び方や組み合わせ方等を主体的かつ適切に選択し、健全な食生活を行っていくために必要な知識を教えるもの。古く明治期には食・体・知・才・徳と五つの育が広く知られていたと言われている。

●食育基本法

国民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育むため、食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的として、平成17年7月15日施行された法律。

●食育推進基本計画

食育基本法に基づいて、平成18年3月31日策定された。平成18年度から平成22年度までの5年間を対象として、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるとともに、都道府県食育推進計画及び市町村食育推進計画の基本となるもの。

●食育推進ボランティア

食育推進ボランティアは、農林畜水産物の生産・食品衛生・栄養改善などの食の生産から消費までのそれぞれの分野について知識を持つ者で、地域住民の食に関する学習意欲を喚起したり、学習活動を援助したり、また、学習上の相談に応じたり、学習情報や資料を提供することで、自ら食について考え、より良い食生活を実践しようとする人を増やすための食育活動を実践する者。

●食事バランスガイド

食生活指針を具体的な行動に結びつけるものとして、食事の望ましい組み合わせやおおよその量をわかりやすくイラストで示したもの。

山梨県栄養士会は、本県の郷土料理等を取り上げ、県民に親しみやすくした山梨版食事バランスガイドを制作し、普及に努めている。

●食生活改善推進員

市町村の栄養教室を終了した方で構成され、“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たち。

自分や家族の健康管理はもとより、地域住民の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、現在、約5000人の会員が、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

食鳥とは、「鶏、あひる、七面鳥その他一般に食用に供する家きん」（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）と定義され、食鳥処理業者が食鳥をと殺して食鳥肉にして流通させるためには、知事が実施するこの検査を必ず受けなければならない。検査は、食鳥につき、「生体」、と殺し、羽毛を除去した「食鳥とたい」、食鳥とたいから内蔵を摘出した「食鳥中抜とたい」の段階で検査を行う。

●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その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。

●食品衛生監視指導計画

食品の安全性を確保するため、国が定めた指針に基づき地域の実情を踏まえて重点的、効率的かつ効果的に監視指導を実施する目的で都道府県等が策定する計画。

●食品添加物

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。

食品添加物を用途別に見ると

- ①食品の品質を保つもの（保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など）
- ②食品の嗜好性の向上を目的としたもの（甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など）
- ③食品の製造又は加工するときに使用されるもの（豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など）
- ④栄養強化を目的とするもの（ビタミン、ミネラル、アミノ酸）

●食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度

残留基準等が設定されていない農薬等（農薬、飼料添加物、動物用医薬品）が食品に残留していても規制できないなどの問題が指摘され、また、新たな農薬等が次々と開発されていることを踏まえ、平成15年の食品衛生法改正により、残留基準のない農薬等が一定量を超えて含まれる食品の原則流通を禁止する、いわゆるポジティブリスト制度が平成18年5月に施行されました。

また、施行に伴い799品目の農薬等に残留基準が設定されました。

●食品表示ウォッチャー

県内の消費者の中から140名を委嘱し、食料品販売店において、日頃の買い物等を通じて把握した食品表示の状況や、不適正と思われる食品表示について県に報告をしてもらう制度。

●青果ネットカタログ

(財)食品流通構造改善促進機構が農水省等の協力により運用している青果物の生産情報についての公式データベース。

当データベースに登録された青果物を購入すると、商品ラベルに付いた「カタログ No.」から青果産物に関わるさまざまな情報を、<http://seica.info> にアクセスすることで知ることができる。

●全国食品安全自治ネットワーク

食品安全行政に、より効果的、より効率的に取り組むため、全国の地方自治体による知恵と情報の連携が必要であることから、群馬県・岐阜県・佐賀県が提唱県となり、平成14年に発足したものの。

●地産地消

地域の消費者ニーズに即した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組。特に、山梨県では県民だけでなく、県外から訪れる観光客などにも県産農産物を消費してもらう「やまなし型地産地消」を推進し、平成15年度より毎月第三金・土・日を「県産食材の日」とするなど、地産地消を県民運動として展開している。

●地産地消サポーター

地産地消を広く県民運動として進めていくため、山梨県が創設した地産地消サポーター制度に基づき登録された者のこと。

サポーターは、生産者・流通業者・消費者がそれぞれの立場で、相互交流や連携活動など、地産地消に関する自主的な取組を行っている。

●動物用医薬品

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用される医薬品のことで、抗生物質や寄生虫駆除剤などがある。他に、動物等の飼料の効率改善や栄養成分の補給のため、同様の化学物質を飼料に混入し、飼育段階で使用する飼料添加物もあるが、併せて動物用医薬品等と呼ぶこともある。

動物用医薬品等は、国によって使用が認められるものが異なっている。

(例：肥育を促進するホルモン剤は米国等では認められるが、日本やEU（欧州連合）では認められない。)

●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供給する施設のうち、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設。

●特用林産物

林産物のうち、建築やパルプなどに使われる一般用材を除く品目の総称。食用のものとしては、しいたけ、わさび、山菜など。

●と畜検査

と畜場法第14条に規定される都道府県知事が行う「獣畜のと殺又は解体の検査」のこと。

知事が任命する獣医師資格を持つと畜検査員が食用に供する獣畜全頭について生体検査、解体前検査、解体後検査が行われ、流通する食肉の安全を確保している。

●トレーサビリティシステム

スーパー等に並んでいる食品がいつ、どこで、どのように生産・加工・流通されたか、食品のたどったルートが追跡・遡及できる仕組み。

●農薬管理指導士

農薬に関する専門的な知識を有するものとして、県が認定する防除業者、ゴルフ場管理責任者、造園業者等。

事業所内において農薬を使用する際に適正な使用、保管管理を指導する役割を担っている。

●農薬使用基準

農薬取締法第12条に基づき、「農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令」において、「農薬使用者が農薬の使用に関し、遵守が義務づけられている基準」のこと。

本基準は、農薬取締法第2条第1項、又は第15条の2第1項の登録を受けている農薬、その他農林水産省令・環境省令で定める農薬について、残留農薬基準等に基づき、その種類ごとに使用時期、希釈倍率又は使用量及び総使用回数その他の事項について定めている。

●農薬適正使用アドバイザー

農薬に関する専門的な知識を有する者として、県が認定する農薬販売業者、農協の営農指導員、地域の指導的立場にある農業者等。

農家などの農薬使用者や購入者に対し、散布履歴の記帳や適正な使用方法等を指導する役割を担っている。

●農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行なうことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とした法律。

●ノロウイルス

ノロウイルスは、非細菌性急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種。汚染されたカキなどの二枚貝などの生食が原因となるほか、感染したヒトの糞便や嘔吐物、あるいはそれらが乾燥したものから出る塵埃を介して経口感染する。

●ポジティブリスト制度

食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度の項（75頁）をごらんください。

●無登録農薬

「農薬取締法」に基づく登録がされていない農薬。農薬は、その安全性の確保を図るため、「農薬取締法」に基づき一部の例外を除き、国（農林水産省）に登録された農薬だけが製造、輸入、販売及び使用できる仕組みとなっており、無登録農薬の販売、使用等は禁止されている。

●山梨県消費生活条例

消費者と事業者との間に情報の質及び量、交渉力等に格差があるという実態を明記し、「消費者の権利の尊重及び消費者の自立の支援等」を基本理念とし、県及び事業者の責務等を明らかにするとともに、県が実施する施策について必要な事項を定めることにより、県民の消費生活の安定及び向上を図るため、平成17年12月22日に公布した条例。

●薬剤耐性菌

疾病の原因となる菌による疾患を治療する抗生物質など（化学療法剤）の薬剤に対して抵抗力を持ち、これらの薬剤が効かない、あるいは効きにくくなることを指し、この場合「薬剤耐性」という語が用いられることがもっとも多い。

農業分野では、殺虫剤に対する病害虫の耐性や、除草剤に対する植物の耐性が扱われることが多く、「薬剤抵抗性」「薬剤耐性」の用語が用いられる。

●山梨県食の安全・食育推進本部

山梨県における、生産から流通、消費にいたる総合的な食品の安全・安心施策を推進するとともに、食育を総合的・計画的に推進していくためには、全庁的・横断的な体制で取り組むことが必要なことから、知事を本部長とし、平成18年5月17日に設置した。

●山梨県食品安全会議

山梨県の食品安全行政の一層の推進を図っていくために、食の安全・安心に関して、幅広い分野からの委員（15名）による情報・意見交換を行い、そこから得られた意見・提言を食品の安全・安心施策に反映させることを目的として設置している。

●ユビキタスコンピューティング

ユビキタス（ubiquitous）とは、ラテン語で「偏在する」、「いたるところに存在する」という意味です。

ユビキタスコンピューティングを「どこでもコンピュータにアクセスできる世界」とし、どこにいてもネットワークに接続されたコンピュータを自分のものとして使うことの出来る環境を実現しようという考え方。

●リスク管理

消費者の健康保護を最優先に、食品を摂取することによって健康に悪影響が発生することを予防したり、抑えるために行われる食品安全対策の課程において、すべての関係者と協議しながら、食品の安全性に関する問題の把握・特定、リスク評価の結果を踏まえた施策や措置の決定・実施、施策実施の評価を行うこと。

●リスクコミュニケーション

消費者の健康保護を最優先に、食品を摂取することによって健康に悪影響が発生することを予防したり、抑えるために行われる食品安全対策のあらゆる過程において、消費者をはじめすべての関係者の間で情報や意見を相互に交換すること。

●リスク評価

消費者の健康保護を最優先に、食品を摂取することによって健康に悪影響が発生することを予防したり、抑えるために行われる食品安全対策の課程において、食品の健康への悪影響度（リスク）について科学的、客観的に評価すること。

「食に関するアンケート調査」 結果（抜粋）

1 調査の目的

やまなし食の安全・安心基本方針に基づき、やまなし食の安全・安心行動計画を策定し、様々な取り組みを実施してきたところですが、それらの施策の浸透や県民の皆さんの「食」についての考え方を調査し、それらをさらに推進していくことを目的としてアンケート調査を実施しました。

2 調査概要

調査時期 平成18年8月

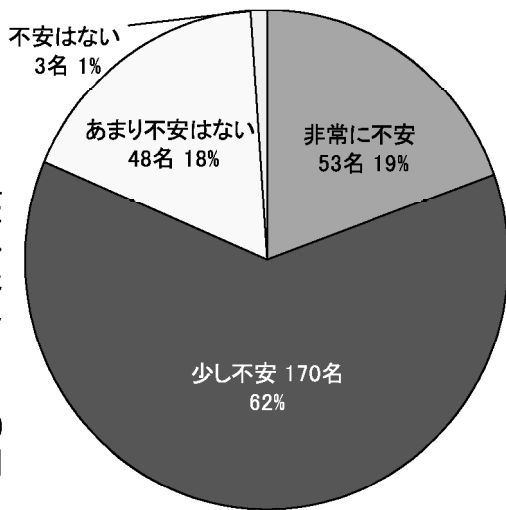
調査対象 県政モニター 男性50%、女性47%、不明3%

3 調査結果の概要

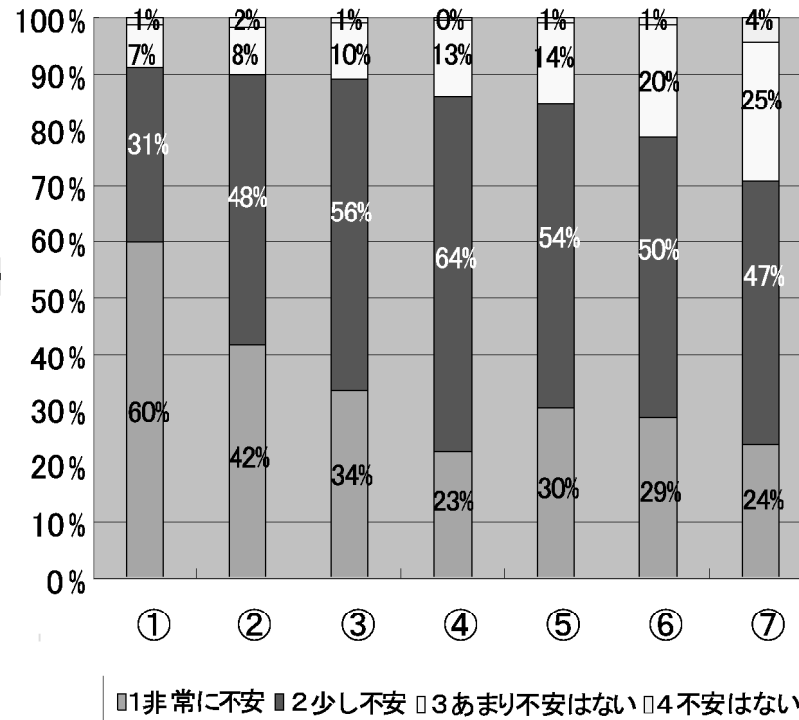
■あなたは食品の安全性についてどうお考えですか。

(回答数279名)

食品の安全性について、「非常に不安」「少し不安」と答えた人は、全体の81%で、前回の（H16.1）の90%よりも1割減少していました。



■あなたは次のことについてどうお考えですか。



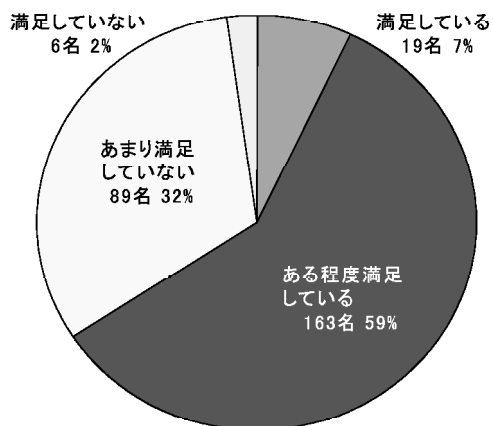
- ① 輸入牛の牛海綿状脳症 (BSE) (279名)
- ② 農産物の残留農薬 (277名)
- ③ 輸入食品 (277名)
- ④ 食品添加物 (275名)
- ⑤ 畜産物の抗生物質使用 (276名)
- ⑥ 遺伝子組換え食品 (271名)
- ⑦ 国産牛の牛海綿状脳症 (BSE) (278名)

不安を感じる項目としては、「輸入牛の牛海綿状脳症 (BSE)」「農産物の残留農薬」「輸入食品」等の順に高くなっています。

前回の調査では、全ての事柄に対して80%以上の方が不安を感じていましたが、今回は、遺伝子組み換え食品、国産牛のBSEでは80%を下回りました。

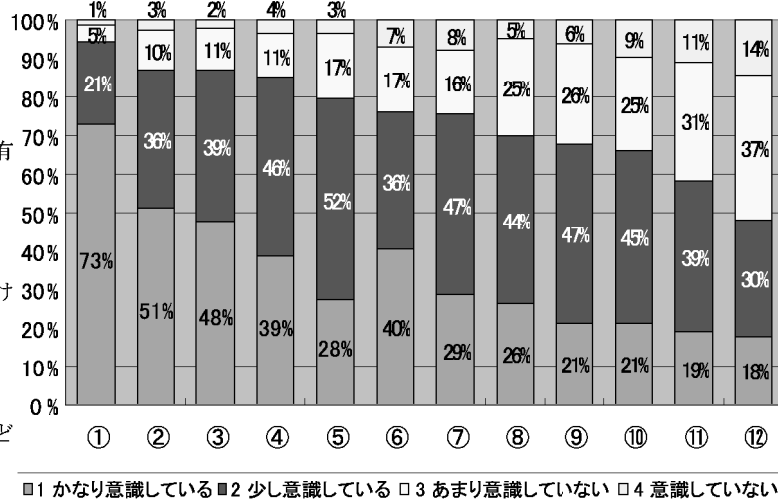
■あなたは現在の食品表示に対して満足していますか。（回答者 277名）

食品表示について、「満足している」「ある程度満足している」と答えた人は66%でした。



■あなたは食品を購入する際、次のことをどの程度、意識していますか。

- ①消費（賞味）期限（258名）
- ②国産品か輸入品か（259名）
- ③輸入品の原産国（252名）
- ④農産物における農薬の使用（256名）
- ⑤加工食品の原材料（258名）
- ⑥加工食品の遺伝子組換え食品使用の有無（256名）
- ⑦加工食品の食品添加物の種類（256名）
- ⑧加工食品の原料原産地（257名）
- ⑨水産物（魚介類や海藻類など）における養殖、天然の別（258名）
- ⑩国産品の産地（256名）
- ⑪地元（山梨県）産であること（259名）
- ⑫加工食品にアレルギー物質を含むかどうか（257名）

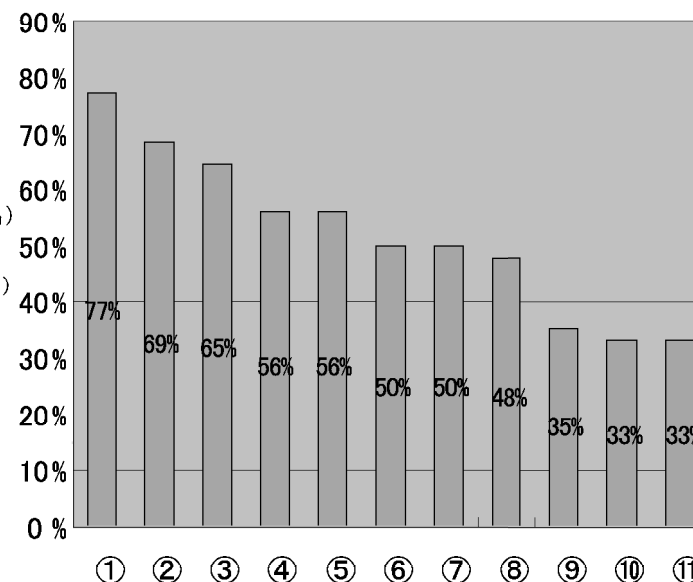


食品を購入する際、意識する項目として、「消費（賞味）期限」「国産品・輸入品の別」「輸入品の原産国」等、いずれの食品表示についても多数の人が意識していました。

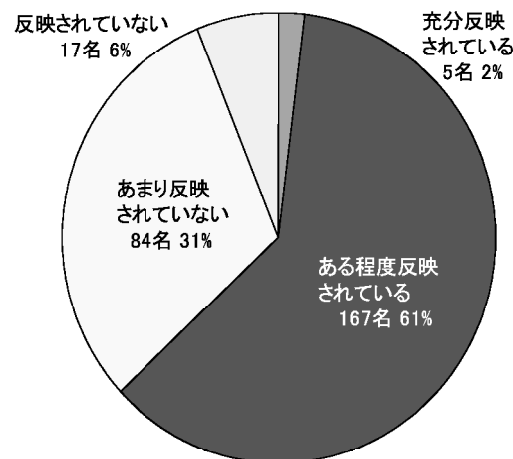
■信頼していないのは、どの表示ですか。

- ① 原産国の表示（37名）
- ② 食品添加物表示（33名）
- ③ 農薬を使わない旨等の表示（31名）
- ④ 消費（賞味）期限表示（27名）
- ⑤ 加工食品の原料原産地表示（27名）
- ⑥ 原材料表示（24名）
- ⑦ 遺伝子組換え食品でない旨の表示（24名）
- ⑧ 国内の産地表示（23名）
- ⑨ 水産物における解凍、養殖の表示（17名）
- ⑩ アレルギー物質の表示（16名）
- ⑪ 有機食品の表示（16名）

信頼していない表示としては、「原産国の表示」「食品添加物表示」「農薬を使わないまたは減らしている旨の表示」等の順に高くなっています。



■安全・安心施策に消費者の意見が反映されていると思いますか。（回答者 273名）



「充分反映されている」「ある程度反映されている」と回答した人は63%でした。