

# やまなし食の安全・安心基本方針

## 1 趣 旨

平成13年秋のBSE感染牛の発見以降、偽装牛肉事件、食品の不正表示、指定外食品添加物の混入、輸入野菜の残留農薬検出、無登録農薬の使用、さらにはダイエット用健康食品による健康被害などの問題が相次いで起こりました。

このため食の安全性に対する信頼は大きく揺らぎ、さらに遺伝子組換え食品や体細胞クローン牛など新しい技術に対する不安などもあり、安全・安心な食生活を求める消費者の声が高まっています。

このような中、国においては平成15年5月に「食品安全基本法」を制定し、食品の健康への影響を評価する「食品安全委員会」を設置するとともに「食品衛生法」など関連法の見直しを行い、国民の健康を最優先とした食品の安全性確保に取り組むことになっています。

食の安全・安心に係るこれらの経緯を踏まえ、消費者、生産者、事業者及び行政が共通認識のもとで一体となって、生産から消費にいたる一貫した食の安全・安心対策に取り組むことが重要です。

このため本県では、食の安全・安心の総合的な施策を推進していく「やまなし食の安全・安心基本方針」を策定しました。

今後は、この基本方針に基づき、常に消費者の視点に立って、新たな課題やニーズにも対応しながら具体的な施策を展開し、食品の安全性の確保や安心できる食生活の実現を図っていきます。

## 2 基本的な考え方

食べ物が安全であり、安心できる食生活を実現することは、県民が健康で幸せに暮らすために極めて重要です。

このため県は、食の安全・安心に関し施策を策定、実施する責務に基づき、県政の基本的課題として、次の認識のもと、食の安全・安心確保の取り組みを進めていくこととします。

### 消費者の視点に立った施策の展開

毎日の食生活を営む消費者の意見が反映された食品安全施策を推進する必要があります。

### 消費者への正確な情報の提供

消費者自身が食品の安全性や生産状況などを判断し、安心して購入できるよう正確でわかりやすい情報がすばやく消費者に提供される必要があります。

### 生産者、事業者による食品安全性の確保

安全な食品を消費者に供給することは生産者、事業者の責務であり、法令が遵守され、安全管理の徹底がなされる必要があります。

### 消費者、生産者、事業者相互の信頼関係の確立

「つくる」側と「食べる」側の間にある隔たりを取り除き、お互いに「顔の見える」関係を築くことなどにより、信頼関係の確立を図る必要があります。

### 消費者、生産者、事業者、行政の協働

関係者が食品安全施策の重要性と各々の役割を認識し、互いに連携・協力する関係を確立することが重要です。

### 3 施策の推進方向

県では食品の安全・安心確保のため、次の点について施策の推進方向を定め、消費者、生産者、事業者及び行政が一体となった取り組みを進めることとします。

#### (1) 生産から消費に至る食品の安全性の確保

食品の生産者、製造・加工・調理業者、流通・販売業者は、常に安全なる食品を供給する責務を有しています。また、県は、これら各事業者に対する監視指導や技術支援などを実施し、食品の安全性を確保していくことが重要です。

このため、県民が安心して食生活が送れるよう、生産から流通・消費までの各段階において様々な安全性の確保への取り組みを進めます。

#### 農畜水産物等の生産段階における安全性の確保

県民が安心して食品を購入できるようにするためには、まず、安全な農畜水産物や特用林産物を生産し供給することが重要です。

このため、県は、農薬取締法、飼料安全法、食品衛生法などの各種法令等に基づき、無登録農薬の排除、飼料の適正使用の推進、残留農薬基準の遵守など生産段階における指導・検査の充実強化を図ります。

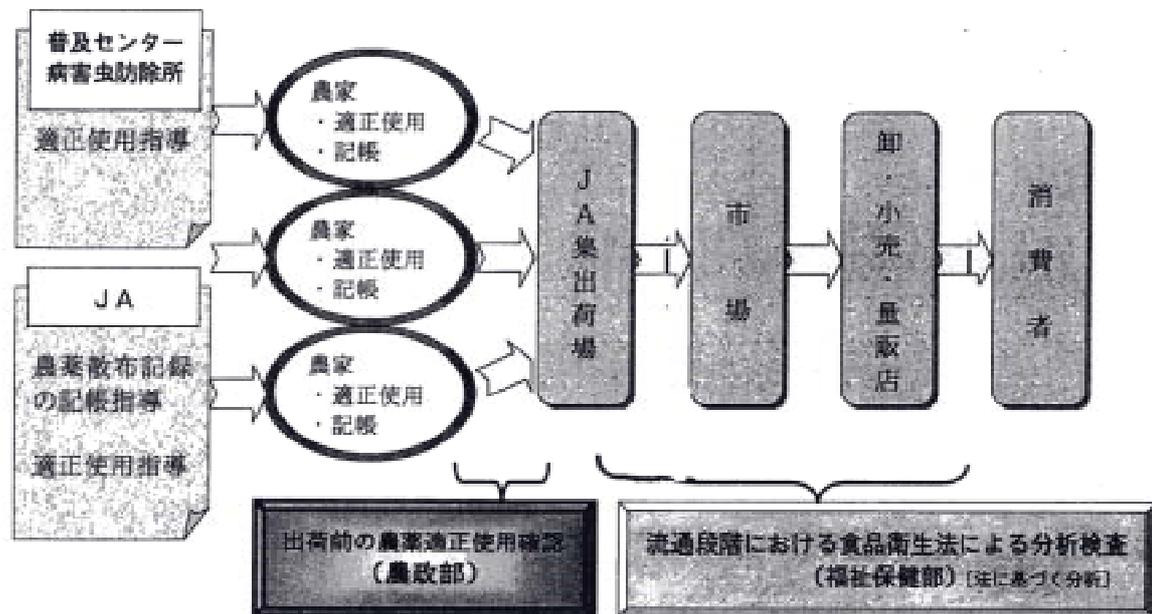
また、環境に配慮し、より安心な農産物の生産のための化学合成農薬や化学肥料の使用を減らす取り組みや、衛生的で高品質な畜産物の生産のため、安全で良質な食品の生産・確保に有効な監視・管理方式であるHACCP<sup>1</sup>の考え方を取り入れた生産衛生管理手法の導入等の推進に対する、技術的指導、助言や支援を行っていきます。

生産者、生産者団体は、農薬の使用基準を遵守した適正使用や、安全な飼料、適正量の肥料の使用などにより安定生産を図り、安全な農畜水産物の生産・供給に努めていく必要があります。また、より安心な農産物の生産に心がけ、化学合成農薬や化学肥料の使用を減らすなど、環境に配慮した取り組みも進めていく必要があります。さらに、生産履歴の記帳や無登録農薬排除のためのチェックなどの取り組みを進め、消費者に対し生産情報の提供を行えるようにしていく必要があります。

1 林産物のうち、一般用材を除く品目の総称。しいたけ、くり、わさびなど

2 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律

## 農薬適正使用の推進



### ○ 食の安全確保の取り組み（農薬の適正使用）

#### 1 農薬適正使用の推進

県内生産者に対し、「農薬取締法」に基づき農薬の適正使用を推進するため、山梨県農薬適正使用推進協議会の開催、広報。指導機関による農家指導、農薬適正使用指針の策定などによる周知に努めています。

また、県内農産物に対する消費者の信頼を高めるため、JA中央会、JA全農やまなしを中心とする「JA山梨グループ農薬適正使用推進会議」が設置され、県内JAにおいて農薬散布履歴記録運動が実施されています。生産農家は、各圃場ごとに、農薬を使用した時期、作物名、農薬名、使用方法等を記録し、農薬の適正使用に努めています。

県では、これらの取り組みを支援するため、各産地の主要農産物に対し、農薬の適正使用を確認するための残留農薬分析を総合農業試験場において実施しています。

また、衛生業務課、衛星監視指導センター、衛生公害研究所では、流通段階において「食品衛生法」に基づく県内農産物の農薬残留分析を実施し、食の安全確保に取り組んでいます。

#### 2 農薬取締法による立入検査

県では、毎年、農薬取締職員が農薬販売業者等に立入検査を実施し、登録のある農薬の適正販売等について検査、指導を行っています。

## 食品の製造・加工・調理段階における安全性の確保

食品の製造・加工・調理段階においては、安全な原材料を使用し、各工程における食品の衛生的な取り扱いや食品添加物等の適正な使用などにより安全性を確保することが重要です。

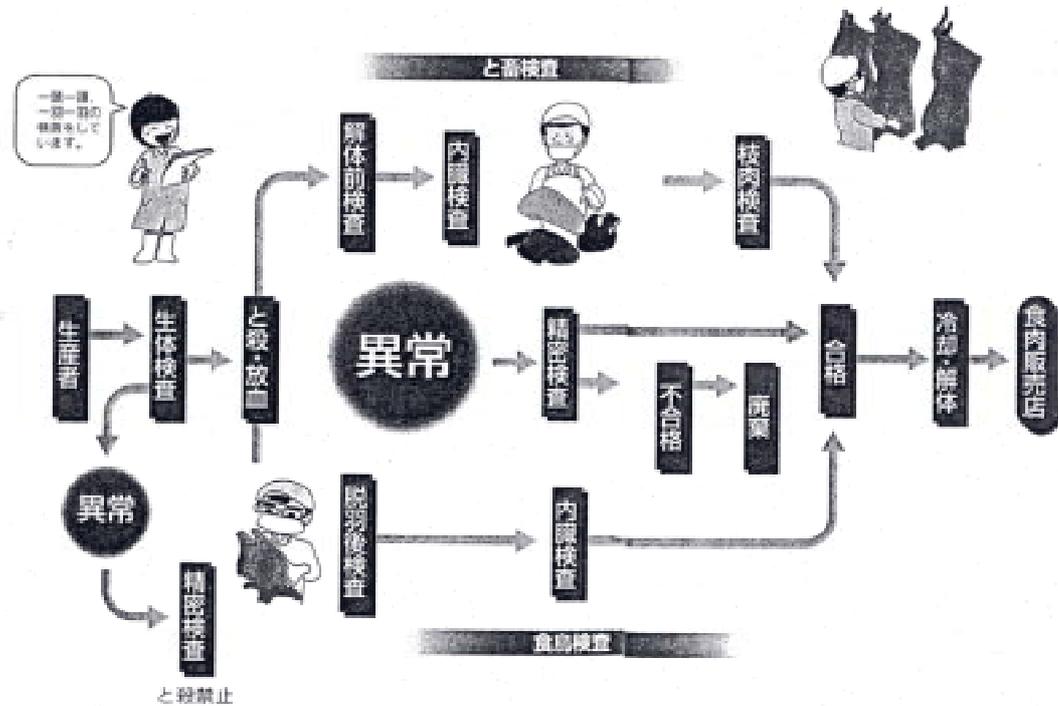
このため、県は、食品衛生法に基づきこれらの食品製造施設等に対する監視指導、製品の収去検査等の強化を図るとともに、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めていきます。また、学校、病院、社会福祉施設などの集団給食施設に対しても、衛生管理等の状況について監視指導を行い安全性の確保を図っていきます。さらに、食肉の安全性確保のためと畜検査や食鳥検査を確実に実施していきます。

事業者の自主的な衛生管理を推進するため、技術的指導や助言を積極的に行い、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理手法の導入や適正運用に対する支援を行っていきます。

事業者は、法令を遵守するとともに、H A C C Pシステムなどの優れた食品の衛生管理手法の導入を行うことにより自主的な衛生管理を進め、安全な食品の供給に努めていく必要があります。

### 家畜・家畜の精気をチェック

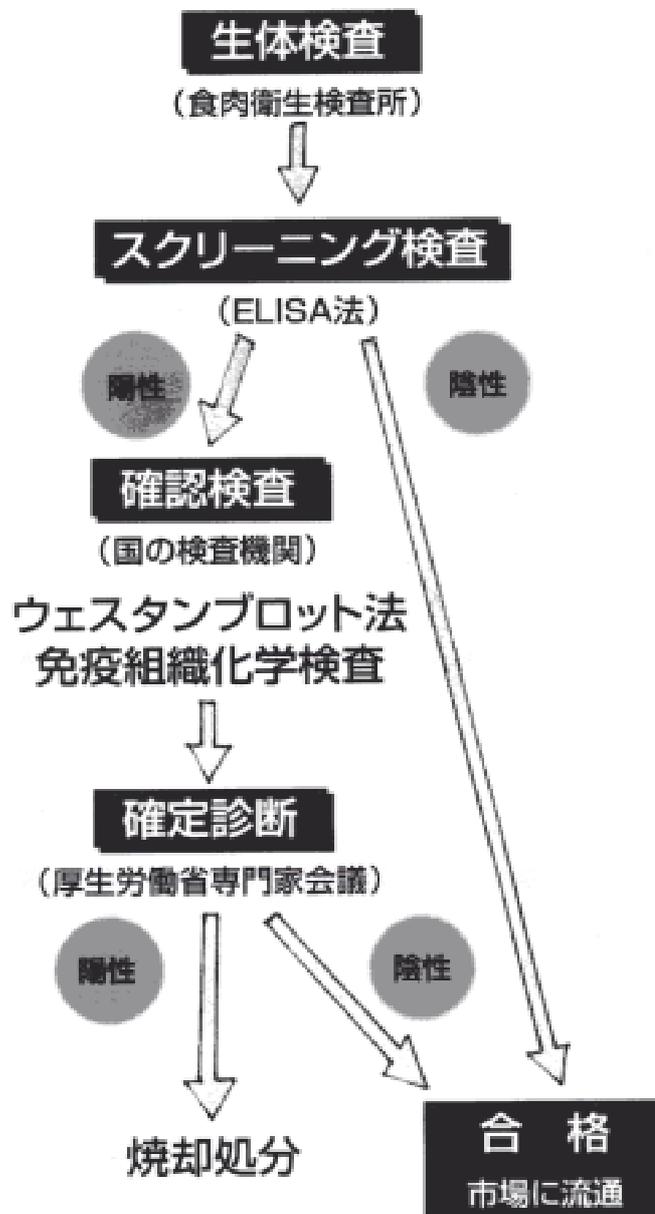
牛、豚、馬そして鶏なども病気になります。  
 人間も、その肉を食べることによって家畜のように病気にな  
 ったり死亡することがあります。(人畜共通感染症)  
 このため、食肉・食鳥検査は厳重に行わなくてはなりません。  
 畜産・食肉が食肉になるためには1頭1頭、1羽1羽、食肉衛生  
 検査員が2重3重の検査を行っています。  
 検査の結果、必要に応じ、異常の疑いがあった場合は、病理検査・  
 細菌検査・理化学検査・ウイルス検査などを実施して食用に適す  
 るかどうか判断します。



## BSE全頭検査

BSE(Bovine Spongiform Encephalopathy:牛海綿状脳症)は、脳組織に異常プリオンと呼ばれる蛋白質が蓄積しスポンジ状の変化が起き、起立不能等の症状を示す悪性の中枢神経系の疾病です。

と畜場に搬入される牛全頭についてBSE検査を実施しています。スクリーニング検査の結果がでるまで、枝肉・内臓などすべてがと畜場内に保留されています。また、検査により感染が確認された牛は、すべて焼却処分されます。



## 流通・販売段階における安全性の確保

安全に生産、製造・加工された食品がその食品の特性に基づき適正に取り扱われて初めて安全な食品が消費者の手に届くこととなります。

このため、県は、流通段階においては、市場などにおける食品の取り扱い状況の監視指導を強化していきます。また販売段階においては、食品の衛生的な取り扱いの他、残留農薬検査や食品表示に対する監視指導体制を充実強化するとともに、確実な衛生管理を実現するための指導助言を行っていきます。また、従事者に対する、研修会の開催など食品の安全性に関する知識の普及啓発に努めていきます。

事業者は流通・販売の各過程において、H A C C Pの考え方を導入するなど食品の衛生的な取り扱いの強化や正確でわかりやすい食品表示等に努めていく必要があります。

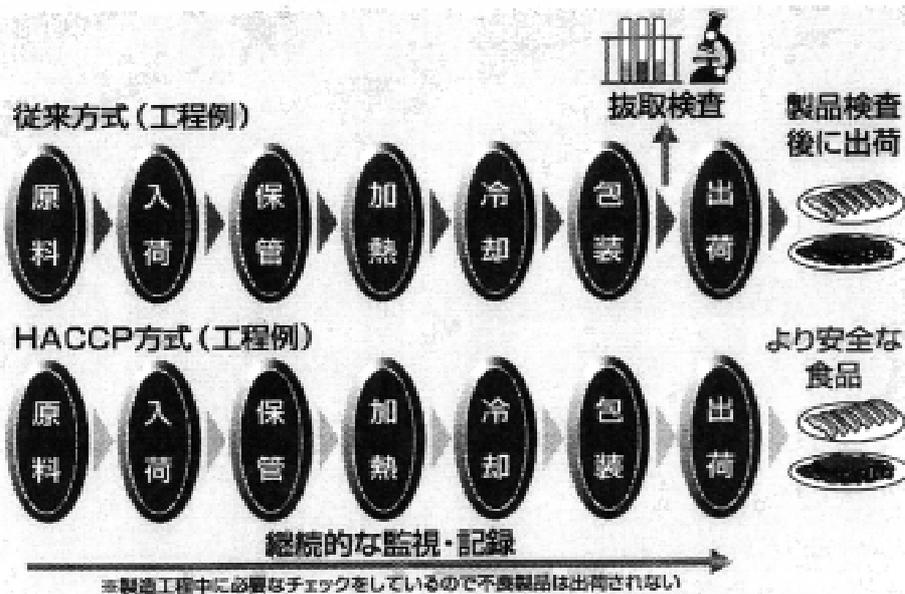
## HACCPとは

HACCPとは、英語の Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字をとった略称で、日本語では「危害分析重要管理点」と呼んでいます。危害とは、食品とともに口から入った時に、お腹をこわしたり熱を出したりする原因となるものをいいます。

従来の衛生管理は、最終製品の抜き取り検査により問題がないか確認する方法が主体であり、作業工程は経験や勘により対応してきた場合も少なくありません。このような衛生管理では、製品が100%安全であるという保証はできません。

HACCP方式では、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しようとするものです。

### HACCP方式と従来の管理方法との違い



## 消費段階における安全性の確保

安全・安心な食生活を送るためには、消費者自らが、食品の安全性について関心を持ち、家庭においても衛生的な取り扱いをすることが大切です。

このため県は、消費者に対して、食品に関する正確な知識や衛生的な取り扱い方法の理解などのための普及啓発や情報提供を行っていきます。

消費者は、研修会、学習会などに積極的に参加するなどして、自ら進んで食品に関する正しい知識と理解を深め、家庭での適正な衛生管理や食中毒防止などの安全対策に努めていく必要があります。

また、事業者も、消費者に対し、食品の取り扱いについての注意喚起に努めていく必要があります。

## 輸入食品の監視・検査

現在、我が国の食料自給率は40%（供給熱量換算）であり、多くの食料を海外に依存しています。従って、輸入食品の安全性を確保することは、県民の食生活を守る上で重要な課題です。

このため県は、国等と連携して、輸入食品に関する正確・迅速な情報の把握に努めるとともに、効果的・効率的な残留農薬や食品添加物等の検査を実施するなど、監視指導の強化を図っていきます。

また、輸入時における検査等輸入食品の監視の充実強化や原産国での衛生管理向上のための指導などを国に積極的に働きかけていきます。

## 調査研究の推進

食品を取り巻く状況は近年急激に変化しており、これからも様々な問題が起こる可能性があり、これらの問題に迅速に対応し食品の安全性を確保するための調査研究を推進していく必要があります。

このため県は、国や自治体等との連携を密にし、積極的な情報交換を行うことにより新たな問題などの把握に努めるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や食品添加物、残留農薬など様々な問題に対応し、より迅速で正確な検査ができるよう、分析検査機器の整備、効率的な検査手法の調査研究や食品検査業務管理基準（GLP）の充実を図る等検査体制の強化を図って行きます。

また、化学合成農薬や化学肥料の使用を減らした、環境にやさしく、より安心な

農産物の栽培技術、動物用医薬品の適正な使用による安全な畜水産物の生産やトレーサビリティ・システムの確立のための調査研究を推進していきます。

## GLPとは

GLPとは、英語のGood Laboratory Practice の頭文字をとった略称で、日本語では「検査業務管理基準」と呼んでいます。

GLPは、食品検査施設の設備、試薬等の適正保管・管理、検査項目ごとの作業手順、検査精度の管理、検体の保管などについて具体的に規定したものです。GLPを導入することにより、徹底した検査の管理により、検査結果の信頼性の確保が図られます。

食品の試験検査で最も重要なことは、正しい結果が恒常的に提出されることです。食品の試験検査は、検体や試験項目が多種多様であること、試験の性質や方法が異なること、試験期間が著しく短いことなどの特徴を持ち、こうした中で常に正しい結果を得ようとすれば、ある一つの試験の結果だけを問題にするのではなく、検体の受領から試験検査の実施、結果の報告まですべての体制が整えられていることが必要です。GLPの目的は、食品の試験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にあります。

## (2) 食品に関する正確な情報の提供

消費者自身が食品の安全性を見極め、安心して食べることが出来るよう、食品の安全性やトレーサビリティ・システム等による生産流通履歴に関する情報を、正しく得ることができる取り組みを進めます。

また、遺伝子組換えや体細胞クローン技術など新しい技術への不安などに対応するため、消費者が求める情報を幅広く収集し、提供します。

## 適正な食品表示の徹底

食品表示は、消費者が食品を選ぶために必要な情報源です。

県は食品衛生法<sup>1</sup>、JAS法<sup>2</sup>、景品表示法などの関係法令に基づき、正しくわかりやすい食品表示を徹底するよう、事業者に対し指導・啓発を行うとともに、不正表示の防止等に向け監視・指導の強化を図ります。

また、表示の適正化を図るため、食品表示ウォッチャーの設置など、県民参加の表示監視を進めるとともに、表示に関する研修会の開催や、消費者にやさしくわかりやすい表示のあり方について検討をしていきます。

事業者は、原産地などの食品表示を徹底するとともに、正しい情報を消費者に伝えるよう、表示する情報の適正な管理に努めていく必要があります。

- 1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
- 2 不当景品類及び不当表示防止法

## トレーサビリティ・システムの整備

県は、県産の農畜産物の情報の信頼性や安全性の向上を図るため、生産、加工、流通、販売の各段階における情報を追跡・遡及できるトレーサビリティ・システムの導入を推進します。

牛肉については、牛肉トレーサビリティ法の施行にともない本格的に実施されるこのシステムの運用について、関係機関との連携・強化を図るとともに、県産牛肉の生産履歴情報を提供する仕組みづくりを進めます。

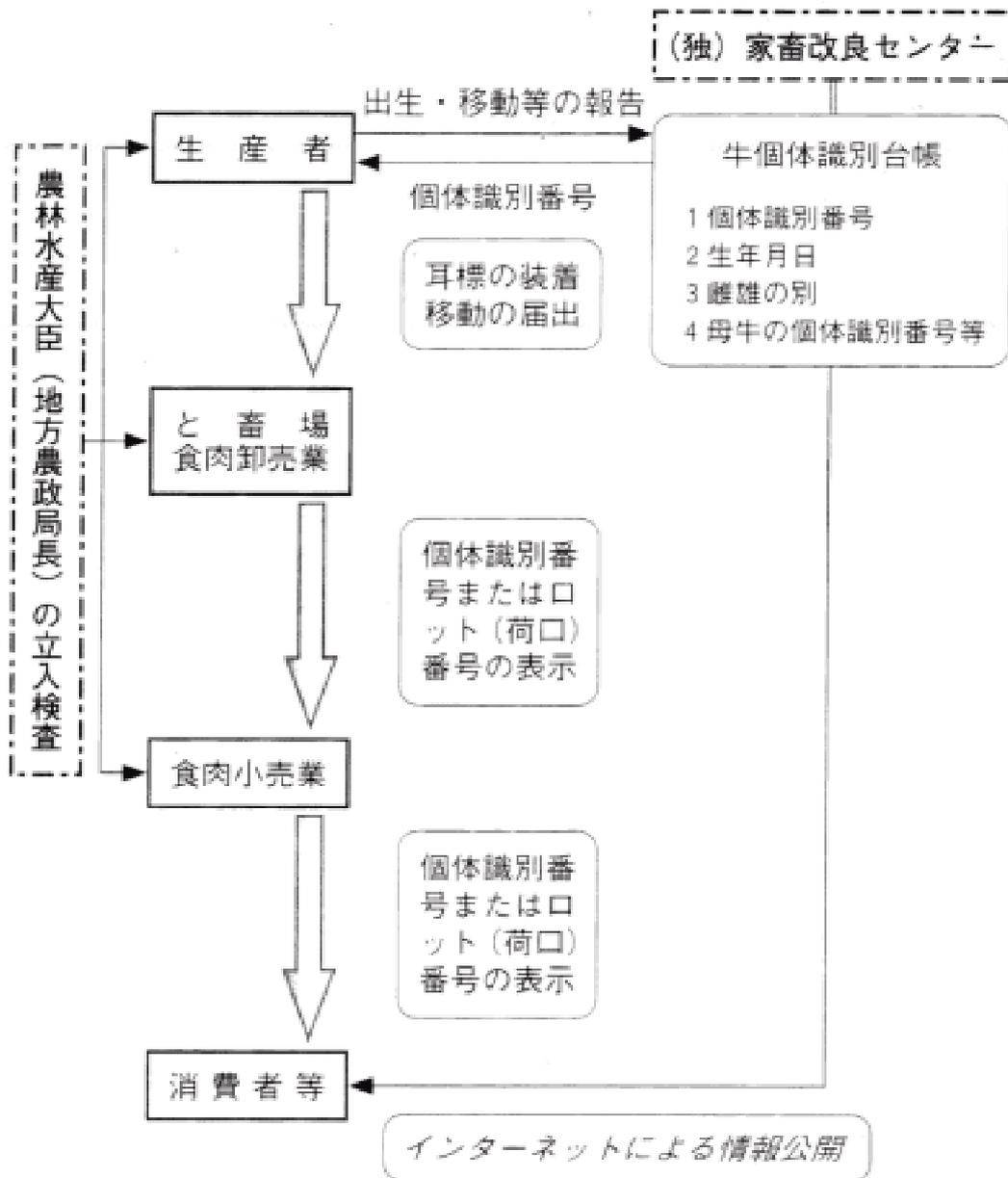
青果物等についてはトレーサビリティ・システムの構築に向け対象品目、データの範囲、費用負担のあり方や体制整備等について検討を進めます。

生産者、農業団体はトレーサビリティ・システムの確立に向け、栽培管理や集出荷についての履歴が追跡できるための記帳等に取り組んでいく必要があります。

事業者は生産者等との連携を図りながらトレーサビリティ・システムに参画し、食品の履歴情報が確実に記録、伝達され、消費者に提供できる体制づくりを進めていく必要があります。

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

## 牛肉のトレーサビリティのイメージ



資料：農林水産省作成。

注：（独）家畜改良センターがすべての牛の情報を記録・管理する。

### 「トレーサビリティ・システム」について

日本語に直すと「追跡の可能性」ですが、スーパーなどに並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産・流通されたのか、消費者がいつでも確認できる仕組みで、食品の信頼性を高める上で有効なシステムです。

現在牛肉については、関係する法律も制定され、本実施に向け準備が進められています。

## 食品の安全性に係る情報の収集・提供

県は、監視指導計画など食の安全確保に関する取り組みについての情報を積極的に公表するとともに、国内外の情勢や新しい危害の発見、リスク評価の状況等、様々な情報の収集・蓄積と内容の分析を図り、新聞、テレビ、ラジオや県のホームページ、パンフレット等を通じてわかりやすく提供します。

また、緊急事態には迅速で透明性のある情報提供を行っていきます。

さらに、遺伝子組換え食品や体細胞クローン牛など、消費者の関心が高い新しい技術から生まれた食品や課題についての情報を収集し、県民にわかりやすく提供するとともに、意見の把握に努めます。

食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画

山梨県食品安全推進室ホームページ

<http://www.pref.yamanashi.jp/kikaku/seikatu/shokuhin/index.html>

## 食品の安全性に関する相談の受付・苦情への対応

多種多様な食品が氾濫する現在、食品に関する様々な疑問や相談に迅速に応え、県民の食品に対する不安や不信を解消していくことが重要です。

このため県は、県民からの食品の表示や安全に関する相談・苦情等の一元的な窓口として設置した「食品安全110番」や消費生活相談員の活用促進を図るとともに、県のホームページや各種イベントを利用した相談の受付を実施していきます。

食品安全110番

食品の表示や安全性に関する相談を受け付けています。

電話番号：055-223-1638

受付時間 平日午前8時30分～午後5時

## 食の安全・安心についての普及・啓発

消費者が食の安全・安心確保についての知識と理解を深めることが大切です。

このため県は、食の安全・安心フォーラムや研修会の開催、消費者等が自主的に

取り組む勉強会などへの講師の派遣、啓発資料の作成、ホームページの活用、各種イベントを利用した消費者向けPRなどの普及啓発事業を推進し、安全・安心確保についての正しい理解が得られる機会を確保します。

また、9月を「食の安全・安心推進月間」とし、関係者の意識の高揚を図るとともに、県民に食の安全・安心に対する取り組みを周知します。

### **(3) 消費者、生産者、事業者の相互理解・信頼関係の確立**

食品の不正表示や指定外食品添加物の混入、さらには無登録農薬の使用などにより生じた、消費者の生産者や事業者に対する不信感を取り除き、食品に対する信頼を確保することが重要です。

このため県は、消費者と生産者や事業者がお互いの考え方や役割について理解し合い、信頼関係が構築できる取り組みを進めていきます。

また、子どもをはじめ全ての消費者が食に対して関心を持ち、日頃から食について考える習慣を身に付ける「食育」を推進していきます。

#### **消費者、生産者、事業者との交流促進**

県は、消費者と生産者や事業者との、お互いに「顔が見える関係づくり」を推進するため、生産・製造現場の見学会や相互の交流会などを行っていきます。

また、消費者と生産者や事業者との情報・意見交換の場に多くの県民が参加できるよう、会場参加型フォーラムや食を通じた交流会などを開催していきます。

#### **地産地消の推進**

生産者自らが、安全な農畜水産物などを責任と自信をもって消費者に提供し、消費者も生産の過程などを知り、安心して購入することができるいわゆる地産地消を推進するため、地産地消推進会議を設置し、地産地消サポーター制度の創設や、食材カレンダーの作成、県産食材の日の制定など県民運動として展開していきます。また、市町村等が行う施設整備などに対して支援を行っていきます。

さらに、学校給食等において安全で安心な地域の農畜水産物が活用されるよう、市町村などと連携して供給体制の整備を図っていきます。

## 食育の推進

食と農の距離が拡大し農業を理解する機会が減少しているため、県は、消費者が食の安全に関する知識と理解を深め、健康的な食生活を送るための基本的な知識の周知を図っていくとともに、食育運動に対して、国や市町村等と連携して取り組んでいきます。さらに、地域で食育を推進する食育ボランティアの活動を支援していきます。

また、子どもの頃から食の安全性等について考える習慣を身につけるため、学校における農業体験や学校農園、食品産業の見学などを通じて、食に関する教育を推進していきます。

### 食育について

消費者一人一人が、食品や食料生産、食文化等について、食品の選び方やバランスなど適切に選択し、健全な食生活を送っていくために必要なことをきちんと学ぶことです。

## 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

消費者、生産者、事業者、行政が協働し、消費者の視点に立った食の安全・安心施策を総合的に推進するため、これまで一体だった食品の安全性に係る科学的評価と政策決定の分離や、消費者等との情報、意見交換の充実・強化を重視する「リスク分析」の手法を取り入れ、緊急的な事態への対応や、情報・意見交換の充実に努めるよう体制の整備を図ります。

### 山梨県食品安全対策本部

県では平成15年度庁内に設置した「山梨県食品安全対策本部」を中心に、関係部局が連携して緊急的な事態や食品の安全・安心に係る重要課題の解決に取り組みます。

また、対策本部の補助機関である「山梨県食品安全推進会議」や、地域振興局ごとに「地域食品安全推進会議」を設置し、全庁的な推進体制で取り組みます。

### 情報、意見交換の充実

食の安全・安心に係る施策に県民の意見を反映するため設置された「山梨県食品安全会議」において、消費者、生産者、事業者、学識経験者による様々な議論を行うなど、情報・意見交換の場を確保し、施策の円滑な推進を図ります。

さらに、県民が食の安全・安心確保の取り組みに直接参加し、意見が反映された施策を展開するための県民ネットワークづくりを進めるなど、情報、意見交換の充実に努めます。

### 国や市町村、関係機関との連携

食品安全基本法に基づき、食品健康影響評価を行う「食品安全委員会」の評価に関して、関係する国の機関との連携を図り情報・意見の交換を行います。

食品表示の監視の徹底などについても、関係する法律を所管する国の機関との連携を図り、食品表示等の調査・指導や情報の収集・提供に努めます。

また同じ課題に取り組む都道府県や、地産地消、食育などにおいて地域活動の旗振り役となる市町村との連携を強化し、情報の交換や協力体制の充実に努めます。

さらに輸入食品への対応や大規模な事故など、一つの自治体だけでは解決が困難

な、国際的、広域的課題について、必要な措置や施策の充実を国に働きかけます。

## **NPOや食育ボランティア、自主活動組織との協働**

県民と県との役割分担を明確にし、効率的で質の高い食品安全施策を推進するため、食の安全・安心に関する自主的、主体的な取り組みを行うNPOや食育ボランティア、自主的な活動組織との協働を図っていきます。

なお、情報の交換や組織間の交流、学習会の開催などの県民の主体的な行動に対し、情報の提供や専門家の派遣などの支援を行い、NPOなどの活動の一層の促進を図っていきます。

