

食の安全安心推進計画

(第4次)



令和4年3月

兵庫県

県民誰もが安心できる 食生活の実現を目指して

兵庫県知事 齋藤 元彦



私たちの命と健康を支える源である“食”。その安全安心の確保は、県政の重要な課題の一つです。

兵庫県では、平成18年に「食の安全安心と食育に関する条例」を制定し、条例に掲げる基本理念に沿った総合的・計画的な施策推進を図るため、「食の安全安心推進計画」を策定し、全庁横断的に取り組んできました。

しかし、全国的に見れば、ノロウイルス等による広域的かつ大規模な食中毒の発生、食品表示の偽装や異物混入など、食の信頼を揺るがす事件は後を絶ちません。インターネットやSNS上では、食に関する科学的根拠の乏しい情報も溢れています。

また、コロナ禍で内食（家庭内調理）・中食（調理済み食品）が増加するなど、食を取り巻く環境には大きな変化が生じています。食品ロスの削減をはじめ、SDGsの課題解決に向けた取り組みも進めていかなければなりません。

さらに、平成30年の食品衛生法の改正によって、国際標準の衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」が制度化されました。県では、平成14年から、全国に先駆けて「県版HACCP認定制度」を運用してきましたが、これを機に、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着をより一層推進していくことが求められます。

これらを踏まえ、今回策定した第4次計画（計画期間：令和4年度～8年度）では、①食品の安全性の確保、②食品を介した健康被害の拡大防止、③食への信頼確保の3つを柱に、16の視点から47の具体的な施策を展開することとしました。

めざすは「食の安全安心で元気なひょうご」です。行政だけでなく、生産から消費まで様々な段階に関わる事業者の皆様、県民の皆様がともに連携しながら、食の安全安心の充実を図り、豊かで活力のある社会を実現してまいりましょう。

最後になりましたが、計画策定に当たり、ご尽力を賜った「食の安全安心と食育審議会」の委員の皆様に心からお礼を申し上げます。

令和4年3月

目 次

● 第1章 推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨	1
2 計画策定に当たっての基本的認識	1
3 計画の位置づけ	2
4 計画の期間	2
5 計画の推進体制	2
6 計画の管理	3

● 第2章 食を取り巻く現状と課題

1 現状	4
2 重点課題	7
3 参考データ	8

● 第3章 推進計画の基本方針

施策の柱	13
------	----

● 第4章 施策展開

施策展開(県及び事業者の責務と県民の役割)	14
【柱1】食品の安全性確保	17
【柱2】食品を介した健康被害の拡大防止	35
【柱3】食への信頼確保	38

● 資料

1 用語解説 (*のついた用語を解説)	42
2 食品マーク	51

● 第1章 推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

兵庫県では県民の健康の保護が基本であるという認識のもと、県民の心身の健康の増進を図るために、食品の安全性と食品に対する信頼を確保するとともに、食育との一体的な取り組みが必要であるとの観点から、豊かで活力ある社会の実現を目指す「食の安全安心と食育に関する条例*」(以下「条例」という)を平成18年3月に制定しました。平成19年3月には、この条例に基づく中期的な5か年計画である「食の安全安心推進計画」を定め、関係各部局が連携し、全庁横断的に生産から消費に至る各段階における食の安全安心に関する施策を推進してきました。

計画は5年ごとに見直しを行うこととしており、このたび「食の安全安心推進計画(第4次)」として改定し、条例の基本理念を踏まえ、食の安全安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進することにより、生涯にわたって県民誰もが安心できる食生活の実現を図ります。

また、本計画は2015年（平成27年）9月の国連サミットにおいて採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた「持続可能な開発目標（SDGs）*」の理念を踏まえながら食育推進計画と一体的な取り組みにより豊かで活力ある社会を実現し、元気なひょうごの創造を目指すとともに、国際社会の一員としてSDGsの達成に貢献していくこととしています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



2 計画策定に当たっての基本的認識

(1) 食品にはリスク*が存在する。

食品は、それ自体が有益性と有害性の両面を持っており、フグやキノコなどの自然毒による食中毒*はもちろんのこと、通常は安全に食べられる食品であっても、誤った調理や過剰摂取など食べ方によっては健康に影響を及ぼします。このように食品にはリスクが常に存在することを認識した上で、健康への悪影響が生じないようにするために、生産から消費の各段階における適正な管理が必要です。

(2) 安全と安心の距離を近づける。

食品の安全性は科学的に確認でき、客観的に検証できるが、安心は消費者の感じ方、主観的因素に左右されるため、「安全」と「安心」は必ずしも一致するものではないとの認識のもと、「安全」な食品を確保し、かつ「安心」できる食生活を実感できる社会の実現を目指します。

3 計画の位置づけ

この計画は、平成18年4月に施行された条例第6条の規定に基づき、「食の安全安心と食育審議会^{*}」の意見を聴いて、食の安全安心に関する施策及びその目標について定めるものです。

また、この計画は「ひょうごビジョン2050^{*}」のめざす姿を実現する計画の一つとして策定するものであり、「兵庫県健康づくり推進プラン^{*}」、「ひょうご農林水産ビジョン2030^{*}」などの諸計画と整合を図りながら推進していきます。

4 計画の期間

この計画の期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化等に伴い計画の見直しが必要となった場合には、「食の安全安心と食育審議会」の意見を聴いて見直しを行います。

5 計画の推進体制

県、事業者(生産者・製造者・流通業者・販売者等)及び県民が、それぞれの立場で次の責務又は役割を果たし、第4章の各施策を効果的に推進していきます。

○ 県の責務

知事を本部長とする「食の安全安心と食育推進本部^{*}」を中心に、「食の安全安心と食育審議会」の意見を踏まえて、食の安全安心の推進に関する総合的かつ計画的な施策を策定し、国、他の都道府県及び市町と連携を図ることで、施策の推進に努めます。

また、少子高齢化・人口減少が進行するなか、経済・社会の両面から「担い手」の減少が懸念されており、食の安全安心に関する課題に適切に対応するため、食の安全安心についての知識を持った人材育成の推進に努めます。

○ 事業者の責務

事業者は、自主的かつ積極的に食の安全安心の推進に努めるとともに、県が実施する食の安全安心の推進に関する施策に協力します。

また、事業活動を行うに当たり、コンプライアンス^{*}を確立するとともに、正確かつ適切な情報の提供に努めます。

○ 県民の役割

県民は、自ら進んで食の安全安心に関する理解に努めるとともに、食の安全安心に係る事業への参加や食に関する健康被害情報を行政や関係事業者に届けるなどの役割を担います。

6 計画の管理

(1) 計画の公表

計画を定めたとき、または変更したときは、条例第6条第4項及び同条第5項の規定に基づき、ホームページなどで速やかに公表します。

(2) 年次報告

計画に基づく施策の実施状況について、定期的に評価・検証を行い、条例第6条第6項の規定に基づき、毎年、ホームページなどで公表します。

● 第2章 食を取り巻く現状と課題

1 現 状

(1) 食料生産の動向

本県は、「日本の縮図」と言われるように、南北を海に面し、多様な自然環境を有するとともに、ひょうご五国の多様な気候や風土に根ざした多彩な農林水産物が生産され、都市近郊の立地や食品産業の集積など兵庫の強みを活かした農林水産業が展開されています。

生産量で全国順位の上位を占める農林水産物が多く、農産物では、山田錦（酒米）（1位：出荷量）、丹波黒（黒大豆）（1位：収穫量）、たまねぎ（3位：収穫量）、水産物（漁獲量）では、シラス（1位）、ズワイガニ（2位）、イカナゴ（3位）などがあり、また、神戸ビーフや明石タイなど、全国的に有名なブランドもあります。（農林水産省統計情報等）

さらに、食料品製造業においては、食品産業の事業所数、出荷額とともに全国4位に位置しており、全国有数の食料品生産県となっています。（2019年工業統計調査）

(2) 食品流通の動向

食関連産業の発達は、食料の安定的供給を可能にしましたが、従来の卸売市場*を中心に流通してきた食品が、輸入食品の増加、消費者ニーズの変化や人手不足、情報通信技術の発達により産直取引、契約栽培、直売所、インターネット通販など多様な流通が進んでいます。

また、わが国の食料自給率*は、カロリーベース37%（令和2年度）と主要先進国中で最低水準となっており、食料の60%以上を海外からの輸入に依存している状況です。

(3) 食料消費の動向

消費増税や新型コロナウイルス感染症*の流行などが、消費行動や食品の提供・消費形態に影響を及ぼしており、最近では外食*支出は減少し、内食*（家庭内調理）、中食*（調理済み食品）の消費が増加しています。

令和2年家計調査年報によると、消費支出に占める食料費は約27%で、食料費に占める中食の割合は約15%、外食の割合は約14%となっています。

(4) 食品ロス削減の動向

最近は、まだ食べられるのに廃棄される食品ロス*への関心が高まっています。食品ロス削減に向けては、消費者、事業者、行政それぞれの取り組みが進む中、食品衛生の観点からは食品の表示や食中毒リスクなどの衛生管理について、正しい知識の啓発等を行い、安全性を確保することにより各取り組みを支援する必要があります。

(5) 食の安全安心を揺るがす事件・事故の発生

冷凍メンチカツや持ち帰りそうざい等を原因とした腸管出血性大腸菌*O157食中毒、きざみのりを原因とした大規模なノロウイルス*食中毒など広域的な事件が毎年のように発生しています。また、刺身やすしなどの海産魚介類に強く関連したアニサキス*（寄生虫）による食中毒が急増するほか、自然毒（有毒植物、フグ）による食中毒で死亡者を伴う重大な事件が散発しています。

さらに、はちみつを原因とした乳児ボツリヌス症*や健康食品*による健康被害の発生が報告されています。

一方、食品表示の偽装事件、食品への異物混入事案など、食品等事業者のコンプライアンス欠如や自主衛生管理不足を指摘せざるを得ない事案が跡を絶たない状況です。

(6) 食品表示の適正化の推進

「食品衛生法*」、「JAS法*」及び「健康増進法*」の3つの法律の食品表示に係る規定を一元化した「食品表示法*」が、平成27年4月から段階的に施行され、令和2年4月より完全施行されました。これに加えて平成29年9月の食品表示基準の一部改正により、令和4年4月から原則として全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられるほか、遺伝子組換えに関する任意表示制度が令和5年4月から施行されることから、制度の正しい理解を進め、適切に表示をするための取り組みを積極的に推進しています。

(7) 食品衛生法等の改正

①HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

平成30年6月に食品衛生法、「と畜場法*」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律*」(以下「食鳥検査法」という)が改正され、令和3年6月から原則として全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。

県は食品等事業者が作成した衛生管理計画を確認し、必要に応じて助言・指導を行うとともに、より高い衛生管理を目指す事業者の自主的な取り組みに対しては、積極的に支援を行い、県版HACCP認定制度*及び民間認証*等へのステップアップを促しています。

②広域的な食中毒事案等に対応するための連携体制

平成29年8月に関東地方を中心に広域的に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒を受け、広域的な食中毒事案への対策を強化するため平成31年4月に国の地方厚生局の管轄区域ごとに区域内の都道府県、保健所設置市を構成員とする広域連携協議会*が設置されました。これにより、関係機関との連絡及び連携体制が整備され、食の安全に係る事件・事故に迅速かつ適切な対応が図られています。

③食品等のリコール情報報告の制度化

平成30年6月の食品衛生法改正と平成30年12月の食品表示法の改正により、食品等事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品等による健康被害の発生を防止するため、令和3年6月から食品等事業者が食品リコール*(自主回収)を行う場合の行政への届出が義務化されました。

④営業許可制度の見直し及び届出制度の創設

食品製造・調理・販売などの現状を踏まえ食中毒リスクに応じて営業許可の対象が32業種に見直されるとともに、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが求められたことから、その事業者を把握するための届出制度が令和3年6月から施行されました。

(8) 食の安全安心に関する県民モニターアンケート結果 <参照:P8 参考データ(1)>

県では、食の安全安心に関する県民の意識を把握するため、令和3年5月に県民モニターアンケートを実施しました。(対象数: 2,206人、回答数: 1,637人)

食品の安全性について「安全安心だと思う」と「どちらかというと安全安心だと思う」を合わせた割合は76.1%で、年代別では20代まで(86.0%)と70代以上(82.0%)は8割を超えていました。

また、安全安心と思う理由として「食品の安全性について法律で規制されている」(63.0%)が最も多く、次いで「国や自治体が食品を取り扱う施設の監視や検査を実施している」(47.3%)、「食品関係事業者を信頼している」(43.7%)、「食品表示を確認して信頼できるものを選択している」(40.3%)の順でした。

一方、「安全安心だと思わない」と「どちらかというと安全安心だと思わない」を合わせた割合は19.5%で、安全安心だと思わない理由として「生産者や食品関係事業者の法律遵守や衛生管理の実態に疑問を感じる」(55.8%)、「食品の規格基準や表示の規制が不十分」(55.5%)の順でした。

また、安全安心に関して不安に思うこととして「食品添加物^{*}」(85.3%)、「輸入食品」(79.3%)、「残留農薬^{*}」(69.6%)、「残留抗生物質」(62.1%)、「遺伝子組換え作物」(59.6%)が上位を占めています。

「食品の安全性に関する情報はどこから得ているか」の項目では、「テレビ」(64.2%)が最も多く、次いで「ニュースサイトなどのインターネットメディア」(57.8%)となっており、年代別では、50代までは「ニュースサイトなどのインターネットメディア」、60代以降は「テレビ」が最も多いことが分かりました。

「食品の安全安心について県に求める」との項目では、「法令違反があった内容の公開」(73.7%)、「食の安全安心に関する各種情報の提供」(64.4%)、「生産から製造に至る各工程での指導や立入調査」(63.3%)を求める県民の割合が高く、前回調査(平成28年4月)と同様に食の安全安心に関する情報発信が求められていることが分かりました。

(9) 食に関する情報の氾濫

消費者の食に対する関心がますます高まる中、インターネットやSNS等の普及により、手軽に多くの情報の入手と発信が可能となりましたが、これらの中には食品の安全性に対して科学的根拠に乏しい情報等があるため、県民が食に対して適切な判断ができる力を養う機会を提供する必要があります。

(10) 第3次計画の取組状況

〈参照：P12 参考データ(2)〉

第3次計画では、3つの柱から成る16施策について、47の個別事業を展開し16の数値目標を設定し、施策の取り組みを実施しました。

第3次計画が4年目を経過し、全体としては、概ね目標達成に向けて順調に取り組みが進んでいます。既に目標を達成している項目もありますが、若干の遅れが見られる項目については、更なる取り組みが必要です。

2**重点課題**

食の安全安心を揺るがす事件・事故の発生、国内外の社会情勢の変化、新たな法制度への取り組み、県民モニターアンケートで把握した県民意識などを踏まえ、次の4つの項目を本計画において取り組むべき課題とします。

- ① 食品等事業者のHACCPによる自主衛生管理の推進
- ② 食品等事業者のコンプライアンスの徹底
- ③ 健康危機管理*体制の充実・強化
- ④ 県民、事業者、行政のリスクコミュニケーション*の推進

3 参考データ

(1) 食の安全安心に関する県民モニターアンケート

県では、食の安全安心に関する県民意識を把握するため、県民モニター2,206人を対象に「県民モニターアンケート」を実施しました。

ここでは、調査の概要及び主な結果を確認します。

ア 調査の概要

調査テーマ：「食の安全安心について」

調査対象者：県民モニター 2,206人

調査期間：令和3年5月14日～5月31日

調査方法：ホームページ上のアンケート

フォームに入力

回答者数：1,637人（回答率74.2%）

※調査詳細は、ホームページに掲載しています。

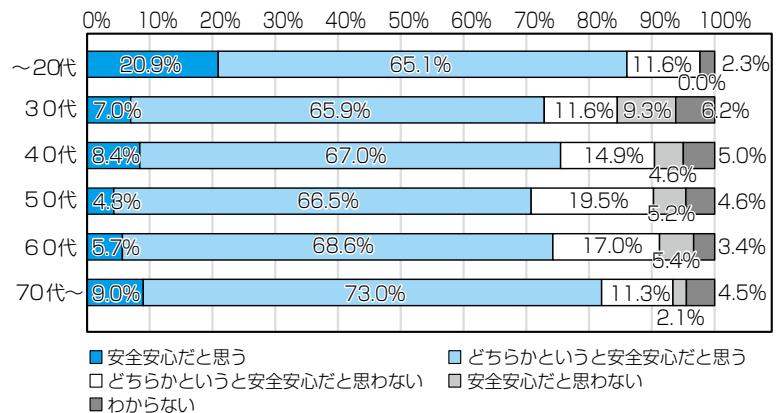
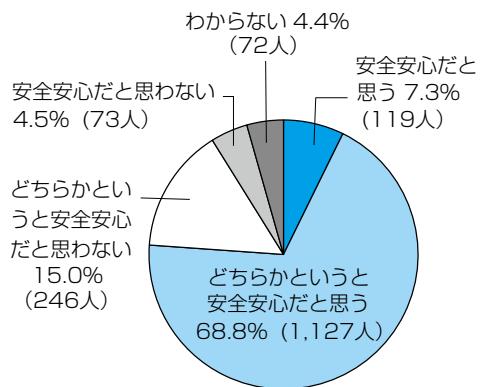
https://web.pref.hyogo.lg.jp/kk04/28monitor_syokunoannzenannshin.html

対象者及び回答者属性

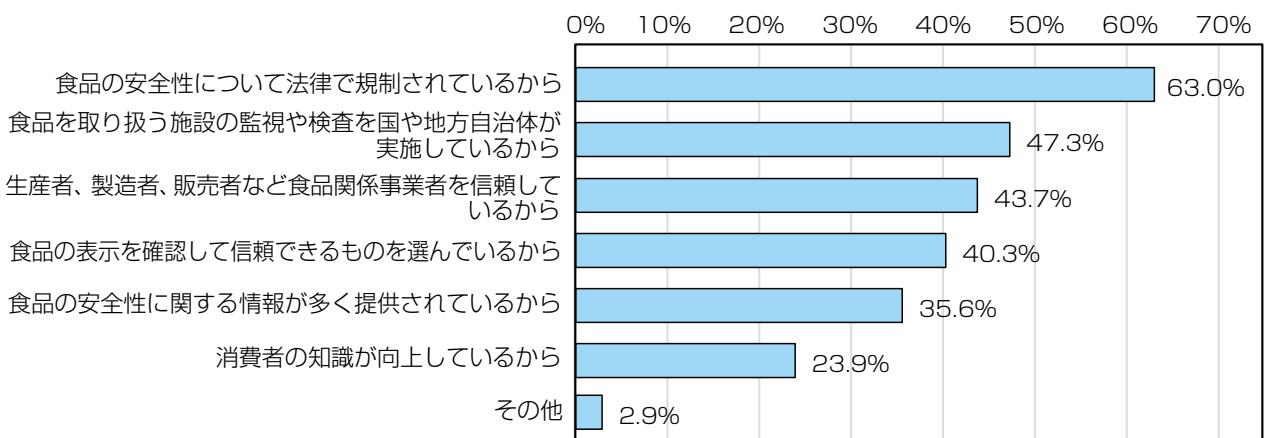
	対象者	回答者	回答率
総 数	2,206	1,637	74.2 %
性 別			
男 性	1,020	815	79.9%
女 性	1,186	822	69.3%
年 齢 別			
10～20代	74	43	58.1%
30代	224	129	57.6%
40代	392	261	66.6%
50代	478	349	73.0%
60代	480	388	80.8%
70代以上	558	467	83.7%

イ 現在流通している食品は安全安心だと思いますか。（1つ選択）（n=1,637）

※「n」は各設問に該当する総回答者数

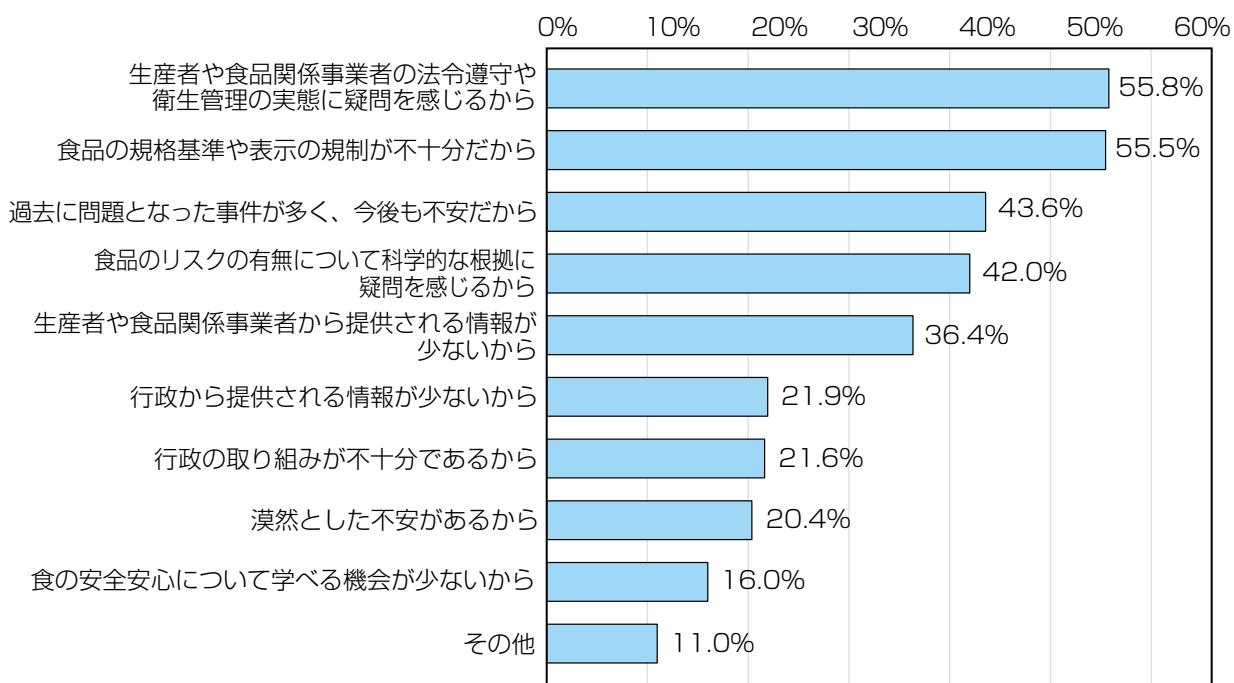


ウ イで「安全安心だと思う」、「どちらかというと安全安心だと思う」を選ばれた方にお聞きします。安全安心だと思う理由は何ですか。（いくつでも）（n=1,246）



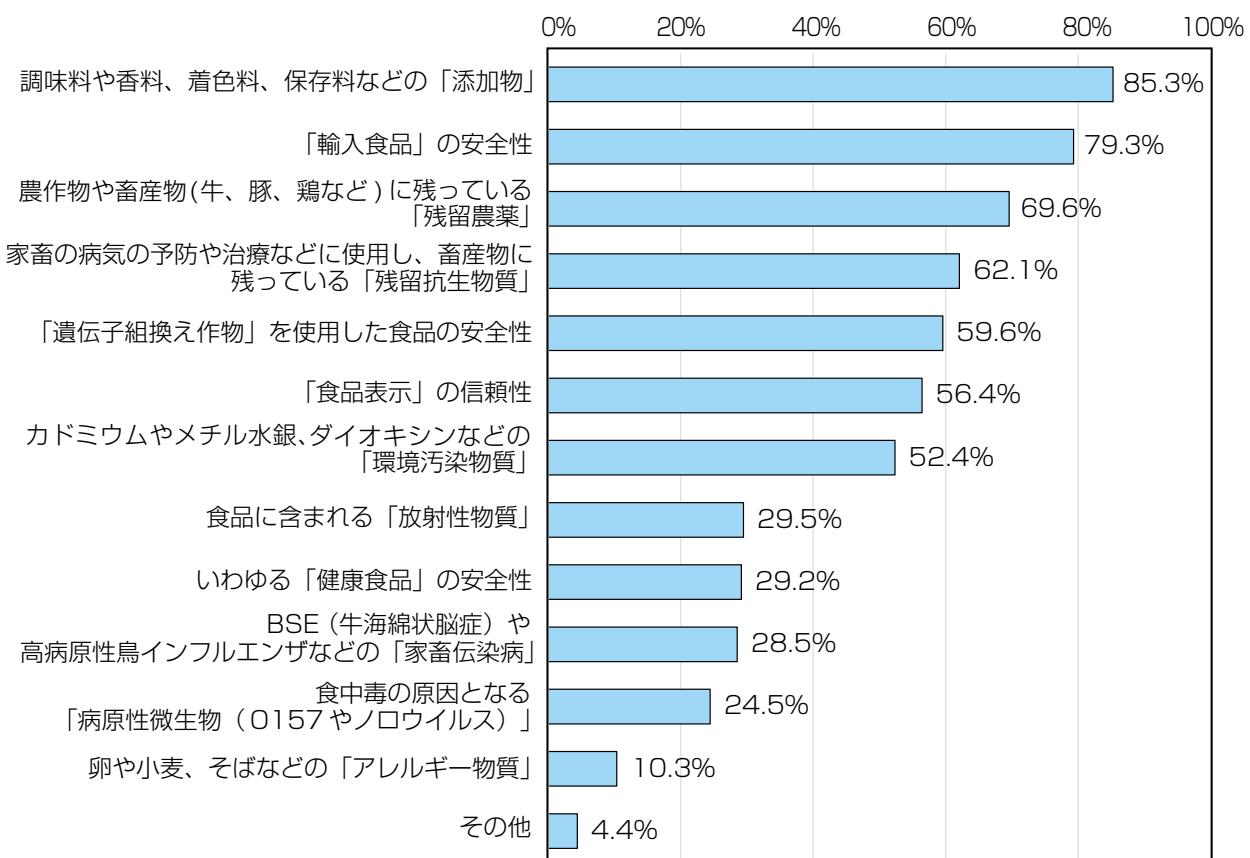
エ イで「どちらかというと安全安心だと思わない」、「安全安心だと思わない」を選ばれた方にお聞きします。安全安心だと思わない理由は何ですか。

(いくつでも) (n=319)

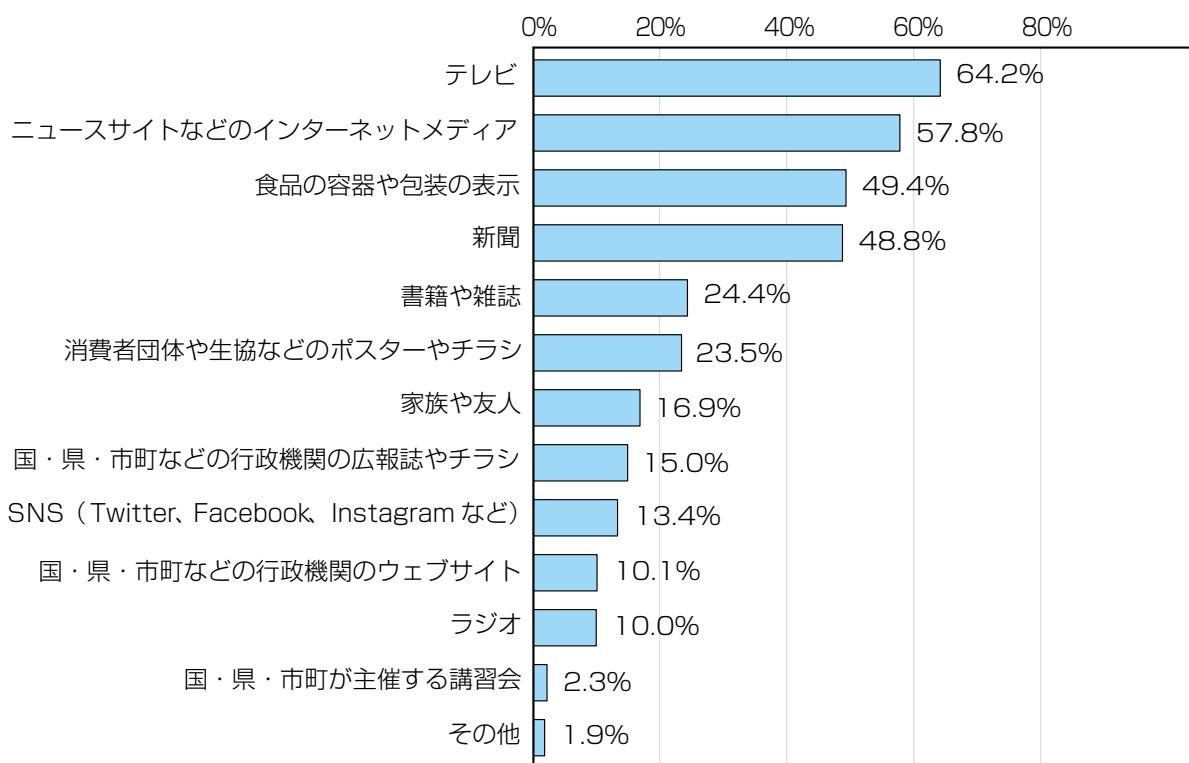


オ イで「どちらかというと安全安心だと思わない」、「安全安心だと思わない」を選ばれた方にお聞きします。食品の安全安心に関して不安に思うことは何ですか。

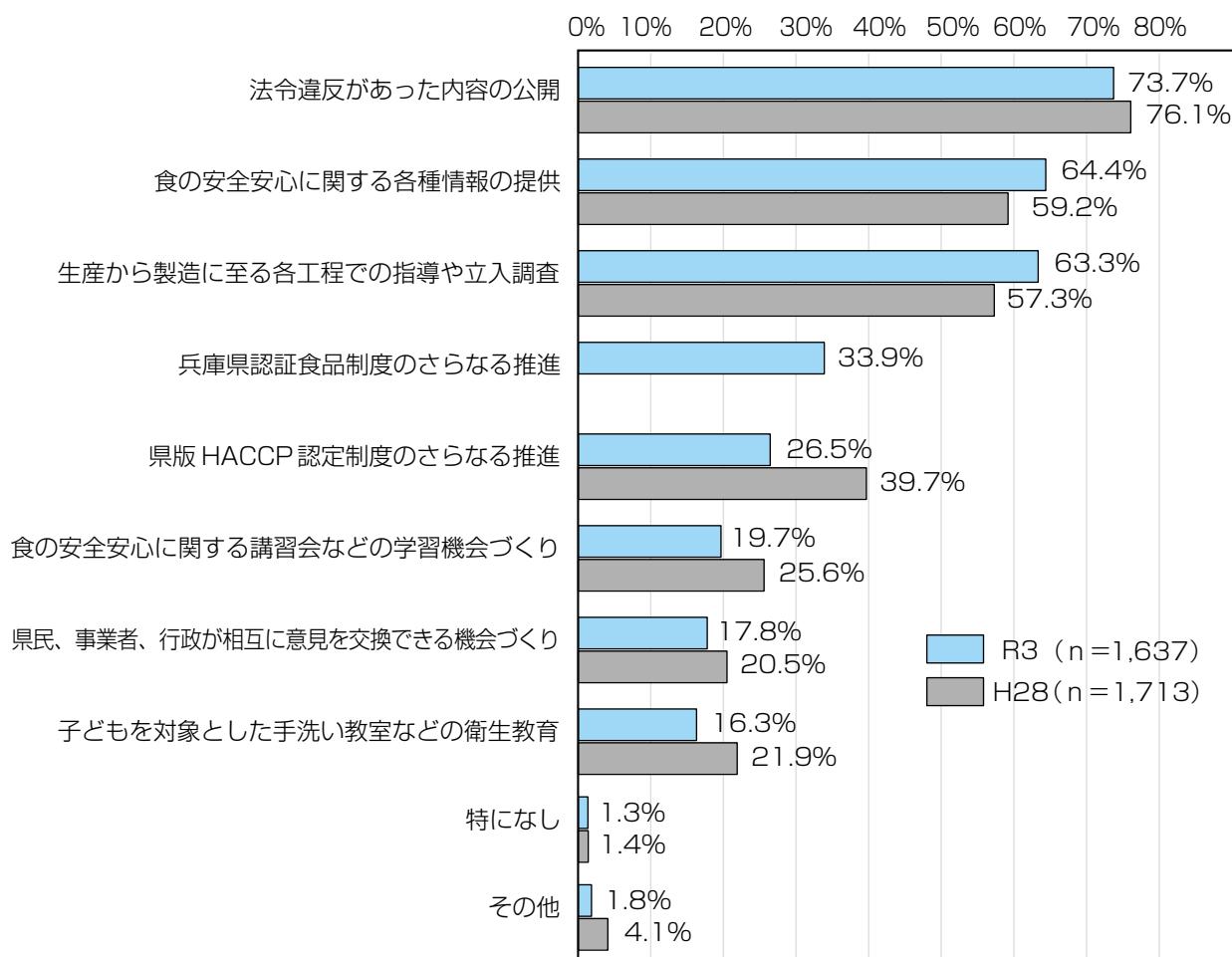
(いくつでも) (n=319)



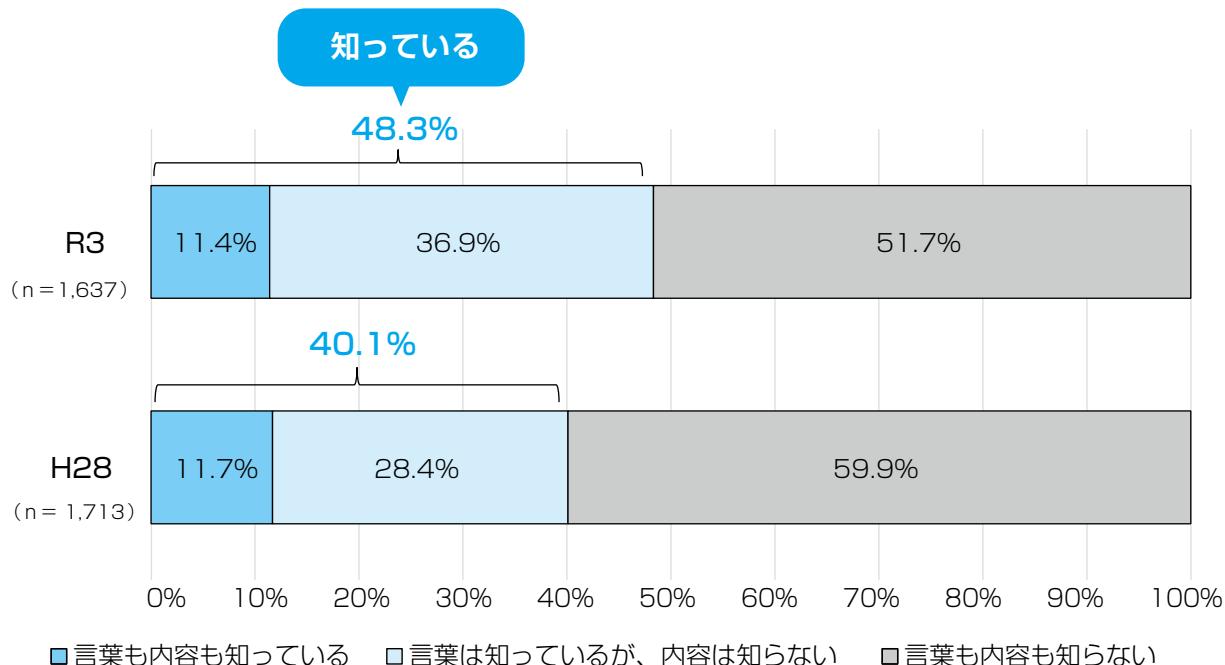
力 食品の安全性に関する情報はどこから得ていますか。 (いくつでも) (n = 1,637)



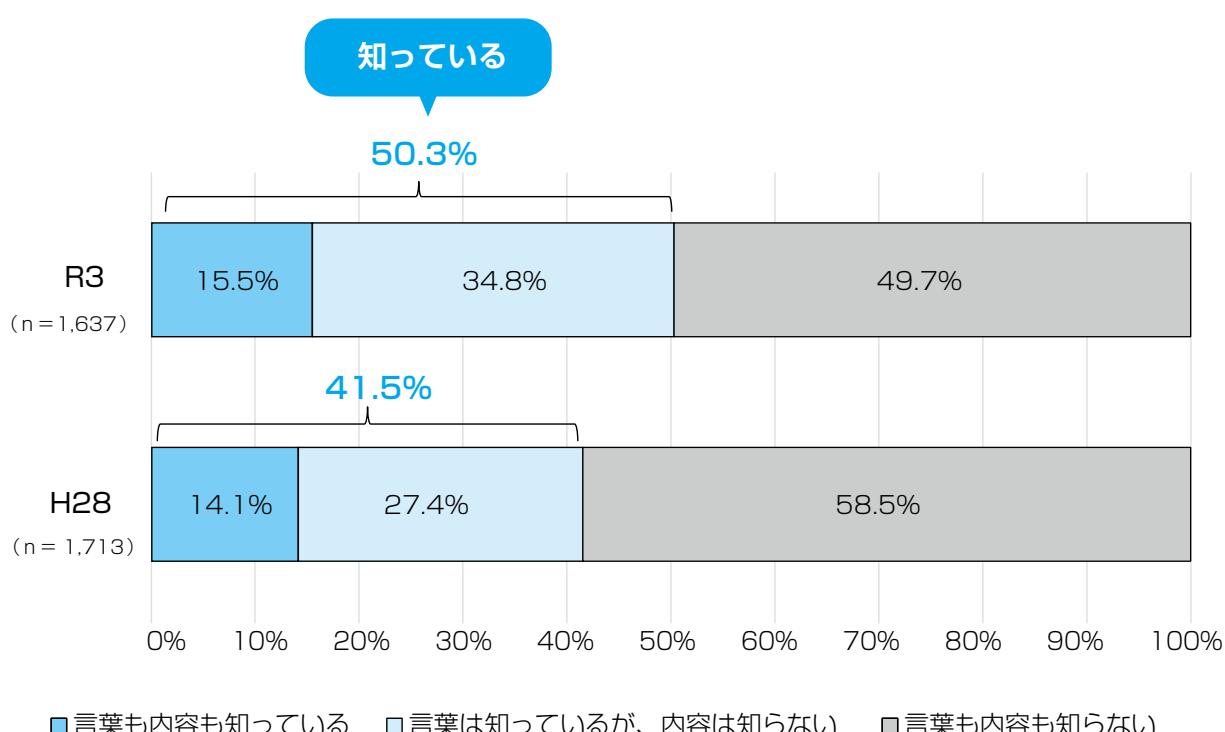
キ 食品の安全安心について県に求めることは何ですか。 (いくつでも)



ク あなたは、県版HACCP認定制度を知っていますか。



ケ あなたは、兵庫県認証食品を知っていますか。



(2) 第3次計画の取組状況

←→ 第3次計画の期間(5年間)

指標名	H27年度基準	H28年度実績	H29年度実績	H30年度実績	R元年度実績	R2年度実績	R3年度目標
生産段階における残留農薬検査の年間違反件数(件)	0	0	0	2	2	0	0
環境創造型農業の生産面積(ha)※R元年度から定義を変更(旧定義)(新定義)	25,722	27,965	28,191	28,540	20,429	20,182	21,200
飼料中の残留抗菌性物質検査の年間違反件数(件)	0	0	0	0	0	0	0
養殖業者への水産用医薬品の適正使用に関する指導率(%)	100	100	100	100	100	100	100
食肉センター及び大規模食鳥処理場におけるHACCP基準による衛生管理の導入率(%)	18	18	36	45	82	82	100
食品衛生監視指導計画に基づく年間目標監視回数の達成率(%)	121.6	132.9	126.7	132	131	114.1	100
年間目標食品検査実施検体数の達成率(%)	100	99.9	101.7	101	101	88	100
県版HACCP認定及び国HACCP承認件数(件)	73	72	73	72	69	59	110
食品衛生責任者養成講習会の受講者数(平成9年度以降の累計)(人)	46,675	48,444	50,266	51,731	52,887	54,124	56,000
学校給食を原因とする食中毒の年間事件数(件)	0	0	0	0	0	0	0
大量調理施設を原因とする食中毒の年間事件数(学校給食を除く)(件)	0	1	0	1	0	0	0
家庭における自然毒による食中毒の年間事件数(件)	1	4	4	2	0	0	0
農林水産物の安全性確保に資する開発技術数(平成27年度以降の累計)(件)	8	13	18	24	29	30	38
食品中の農薬等の一斉分析可能な成分数(成分)	675	680	690	700	710	720	730
兵庫県認証食品の県内流通割合(生鮮)(%)	27.7	32.9	36	39	39.5	40.0	41
食品表示法に違反した事業者への指示又は命令の年間件数(件)	0	1	0	1	1	0	0

● 第3章 推進計画の基本方針

条例において、食の安全安心は、県民の健康の保護が基本であるという認識の下、「農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程の各段階における食品安全性を確保するための措置」及び「その他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の措置」が講ぜられることにより、食品の安全性及び食に対する信頼を確保することを旨としています。また、「食品の安全性、品質その他の特性に関する適正な表示を確保するための措置」が講ぜられることにより、食品に対する県民の信頼を確保し、もって県民が安心して食生活を営むことができるようすることを旨として、推進されなければならないとの基本理念を掲げています。

本計画では、この基本理念を踏まえ、前章で整理した重点課題に対応するため、3つの施策の柱を設定し、第4章の様々な施策の展開により、食品を取り巻く課題の解決を図り、もって、県民誰もが安心できる食生活の実現を目指します。

さらに、食育推進計画と一体的な取り組みにより、豊かで活力ある社会を実現し、元気なひょうごの創造に寄与します。

施 策 の 柱

[SDGsの主な取組目標]

【柱1】食品の安全性の確保



【柱2】食品を介した健康被害の拡大防止



【柱3】食への信頼確保



県民誰もが安心できる食生活の実現

食育推進計画と一体的な取り組み



豊かで活力ある社会を実現し、元気なひょうごの創造

● 第4章 施策展開（県及び事業者の責務と県民の役割）

柱1 食品の安全性の確保

No	施策内容	県(担当課)	事業者	県民	頁
《 生産段階での農畜水産物の安全性確保 》					
1	安全安心な農産物の生産の推進				P.17
	(1) 農薬の適正使用の推進	農業改良課	<input type="radio"/>		
	(2) 農薬等検査の充実	農業改良課	<input type="radio"/>		
	(3) GAPの取組推進	農産園芸課	<input type="radio"/>		
	(4) 安全で良質な農産物の生産	農業改良課	<input type="radio"/>		
2	安全安心な畜産物の生産の推進				P.19
	(1) 畜産物の安全性の確保	畜産課	<input type="radio"/>		
	(2) 家畜防疫体制の強化	畜産課	<input type="radio"/>		
3	安全安心な水産物の生産の推進				P.21
	(1) 養殖魚介類の安全性の確保	水産課	<input type="radio"/>		
	(2) 貝毒検査の実施	水産課	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
《 製造から販売段階での食品の安全性確保 》					
4	食肉の安全性確保の推進				P.22
	(1) 食肉衛生検査による食用不適肉の排除	生活衛生課	<input type="radio"/>		
	(2) 食肉センター及び大規模食鳥処理場のHACCPに基づく衛生管理実施状況の検証	生活衛生課	<input type="radio"/>		
5	食品営業施設等への監視・指導の徹底				P.24
	(1) 食品営業施設等への監視指導の実施	生活衛生課	<input type="radio"/>		
	(2) 各種一斉取締りによる集中監視の実施	生活衛生課	<input type="radio"/>		
6	食品の適正表示に関する監視・指導の徹底				P.26
	(1) 食品表示法に基づく適正表示の推進	消費流通課・健康増進課・生活衛生課	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	(2) 食品表示法に基づく監視指導の強化	消費流通課・健康増進課・生活衛生課	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	(3) 食物アレルギー対策の推進	感染症対策課・健康増進課・体育保健課・生活衛生課	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	(4) 虚偽誇大表示や無承認無許可医薬品の取締り強化	消費生活課・健康増進課・薬務課	<input type="radio"/>		
7	食品検査の充実・強化				P.28
	(1) 検査体制の充実	生活衛生課・県立健康科学研究所	<input type="radio"/>		
	(2) 流通食品等の収去検査の実施	生活衛生課・県立健康科学研究所	<input type="radio"/>		
	(3) 食品検査の信頼性確保	生活衛生課・県立健康科学研究所	<input type="radio"/>		

製造から販売段階	8 HACCPに沿った衛生管理の推進			P.29
	(1) (一社)兵庫県食品衛生協会等との連携の促進	生活衛生課	○	
	(2) HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進	生活衛生課	○	
	(3) 食品衛生責任者及びHACCPリーダー育成の推進	生活衛生課	○	
	(4) HACCPの認知度向上の推進	生活衛生課	○	○
	(5) 卸売市場における品質管理の高度化促進	消費流通課	○	
	(6) 学校給食施設での自主的な衛生管理体制の促進	体育保健課	○	
《 総合的な食品安全性確保 》				
総合的	9 食中毒の未然防止対策の推進			P.32
	(1) 食品営業施設等への監視・指導の徹底(再掲5)	生活衛生課	○	
	(2) 食品検査の充実・強化(再掲7)	生活衛生課	○	
	(3) HACCPに沿った衛生管理の推進(再掲8)	生活衛生課・体育保健課	○	○
	(4) 食の安全安心に関する情報発信の充実・強化 (再掲13)	広報戦略課・感染症対策課 生活衛生課	○	○
10 食の安全に資する研究の推進	(5) リスクコミュニケーションの普及推進(再掲15)	生活衛生課	○	○
	(1) 農林水産物の安全性確保に資する試験研究の推進	総合農政課 県立農林水産総合技術センター	○	
	(2) 流通食品の安全に資する調査研究の推進	生活衛生課・県立健康科学研究所	○	

柱2 食品を介した健康被害の拡大防止

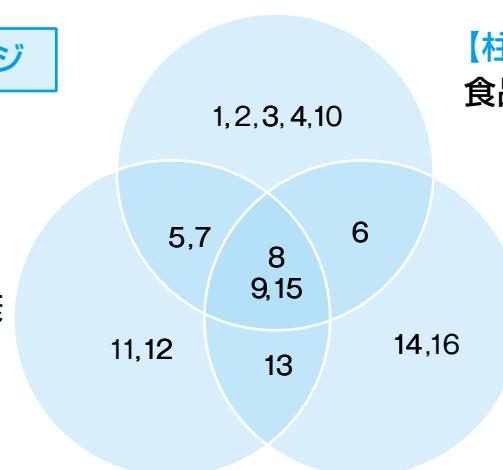
No	施策内容	県(担当課)	事業者	県民	頁
11	健康危機管理体制の充実・強化				P.35
	(1) 国及び関係自治体との連携体制の充実・強化	生活衛生課			
	(2) 健康危機ホットラインによる迅速な情報察知	医務課		○	
	(3) 健康危機管理事案発生時の迅速な対応	生活衛生課	○	○	
12	トレーサビリティの導入促進				P.36
	(1) 大規模食品製造施設への高度なトレーサビリティの導入	生活衛生課	○		
	(2) 農畜水産物の生産及び卸売段階への導入	農産園芸課・畜産課・水産課 消費流通課	○		
13	食の安全安心に関する情報発信の充実・強化				P.37
	(1) 健康危機管理事案発生時の迅速な情報発信	広報戦略課・感染症対策課 生活衛生課	○	○	
	(2) 各種広報媒体の活用による効果的な情報発信	生活衛生課	○	○	

柱3

食への信頼確保

No	施策内容	県(担当課)	事業者	県民	頁
14	ひょうご食品認証制度の推進				P.38
	(1) 兵庫県認証食品の生産拡大の支援	消費流通課	○		
	(2) 兵庫県認証食品の流通拡大の推進	消費流通課	○	○	
15	リスクコミュニケーションの普及推進				P.39
	(1) 食の安全安心に関する相談体制の整備	消費流通課・消費生活課・生活衛生課		○	
	(2) 子ども向け食の安全安心啓発事業の推進	生活衛生課		○	
	(3) 県民・事業者・行政相互の意見交換の推進	生活衛生課	○	○	
	(4) 食品の安全に関する食育の推進	消費生活課・生活衛生課・健康増進課	○	○	
16	食の安全安心と食育審議会の開催				P.41
	(1) 審議会による計画の評価・検証	生活衛生課	○	○	
	(2) 専門部会による専門分野の協議	生活衛生課	○	○	

施策展開のイメージ

【柱1】
食品の安全性の確保【柱2】
食品を介した健康被害の拡大防止【柱3】
食への信頼確保

【柱1】食品の安全性の確保

《生産段階での農畜水産物の安全性確保》

1. 安全安心な農産物の生産の推進
2. 安全安心な畜産物の生産の推進
3. 安全安心な水産物の生産の推進

《製造から販売段階での食品の安全性確保》

4. 食肉の安全性確保の推進
5. 食品営業施設等への監視・指導の徹底
6. 食品の適正表示に関する監視・指導の徹底
7. 食品検査の充実・強化
8. HACCPに沿った衛生管理の推進

《総合的な食品の安全性確保》

9. 食中毒の未然防止対策の推進
10. 食の安全に資する研究の推進

【柱2】食品を介した健康被害の拡大防止

11. 健康危機管理体制の充実・強化
12. トレーサビリティの導入促進
13. 食の安全安心に関する情報発信の充実・強化

【柱3】食への信頼確保

14. ひょうご食品認証制度の推進
15. リスクコミュニケーションの普及推進
16. 食の安全安心と食育審議会の開催

柱1 食品の安全性の確保

《生産段階での農畜水産物の安全性確保》

1 安全安心な農産物の生産の推進

現 状

- 農薬は、農業生産の安定と国民の健康の保護などを目的とする「農薬取締法*」に基づき、登録制度や使用基準の設定のほか、製造から使用に至る各段階で規制されています。農薬は使用基準を守るだけでなく、適正な取り扱いを行わなければ、人畜、農産物や生活環境動植物などに被害を及ぼす恐れがあります。
- 県では、農薬販売者や防除業者の届出・立入検査や指導を行うとともに、農薬の取り扱いについて指導的な役割を担う農薬管理指導士*の認定、農薬安全使用技術講習会の開催などを通じて農薬の適正使用を推進しています。
- 肥料については、農業生産力の維持増進と国民の健康の保護を目的とする「肥料の品質の確保等に関する法律*」に基づく登録・届出・立入検査などにより肥料の品質を保全し、安全安心な肥料の生産流通を推進するとともに、環境負荷軽減に配慮した施肥を指導しています。
- 化学肥料・化学合成農薬の使用量の削減により、地球環境や生物多様性などに配慮しながら安全・高品質な農産物の生産を目指すため、「兵庫県環境創造型農業推進計画（第2期）」を策定し、その拡大を進めています。

課 題

- 農薬については、ポジティブリスト制度*(平成18年5月導入)により一定量を超えて残留する食品の販売などが原則禁止されており、食品、添加物等の規格基準*に基づき、引き続き、農薬の適正使用の徹底及び農薬使用者に対して指導的な役割を担う人材の育成が必要です。
- 産地から不良食品の出荷を予防するため、流通・販売段階だけでなく生産段階においても関係団体等との連携により、農薬、重金属などの検査体制の充実を図るとともに、リスク低減のための生産技術の普及を推進する必要があります。
- 農産物の生産段階において、異物混入等の事故を防止し食品としての安全性を確保するとともに、万が一事故などが発生した場合に原因究明がしやすい体制づくりが必要です。
- 化学合成農薬や化学肥料に過度に依存しない技術を普及するため、化学合成農薬に代わる病害虫防除技術や効率的・効果的な施肥技術などの研究開発やそれら生産技術を組み入れた安全安心な農産物生産への取り組みが求められます。

施 策

(1) 農薬の適正使用の推進

[農業改良課]

農薬安全使用技術講習会などの開催や農薬の取り扱いについて指導的役割を果たす農薬管理指導士の認定などにより、農薬による事故を未然に防止するとともに、農薬の適正かつ効率的な使用を推進します。

(2) 農薬等検査の充実

[農業改良課]

農産物の出荷前に生産工程の点検や残留農薬などの分析を実施して安全性を確認するなど、安全な農産物の生産体制を強化します。

(3) GAP*の取組推進

[農産園芸課]

産地や農産物への信頼性の確保や事故防のため、整理整頓や生産履歴の記帳を行うとともに、環境保全や労働安全等に関する取り組みを継続的に行うことで、適正な農場管理の確立とともに農業経営の向上につなげる「GAP」の取り組みを推進します。

(4) 安全で良質な農産物の生産

[農業改良課]

土壤診断に基づく施肥や土づくりは、化学肥料や化学合成農薬の適正な使用に結びつく最も重要な技術であり、研修会や技術実証等を通じて推進します。

あわせて、病害虫の発生予察情報の活用、光防除や天敵利用など新しい防除技術の現地普及により化学合成農薬の使用低減を進めます。

指 標

◎農薬管理指導士の有効認定者数(累計)◎

令和2年度(現状)
1,704人

令和8年度(目標)
1,820人

◎環境創造型農業の生産面積(累計)◎

令和2年度(現状)
20,182ha

令和8年度(目標)
23,160ha

2 安全安心な畜産物の生産の推進

現 状

- 飼料及び飼料添加物^{*}は、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律^{*}(飼料安全法)」に基づき、動物用医薬品^{*}は「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律^{*}(医薬品医療機器等法)」に基づき、製造・販売・使用の各段階で、残留農薬の基準値の設定、動物用医薬品の使用基準などにより規制されています。
- 県では、飼料等及び動物用医薬品の製造・販売業者に対する立入指導や、畜産農家に対する動物用医薬品などの適正使用を指導するとともに、飼料中の抗菌性物質の残留検査を行っています。
- 畜産農家に対して、化学物質や異物など危害要因の防止を図る管理ポイントを設定し継続的に監視・記録を行う「農場HACCP」に基づく衛生管理体制の導入、衛生管理に加えて労働の安全やアニマルウェルフェアに配慮した生産工程管理を実現する「畜産GAP」の取り組みを支援しています。
- 家畜の伝染性疾病の発生予防やまん延防止による畜産の振興を目的とした「家畜伝染病予防法^{*}」に基づいて鳥インフルエンザ^{*}、豚熱^{*}など重大家畜伝染病等の検査及び診断を実施しています。また、食中毒を未然に防止するため、衛生管理指導を実施しています。

課 題

- 抗菌性物質の残留リスクを低減するため、生産段階における衛生管理の向上や、計画的な監視体制の整備が必要です。
- 重大家畜伝染病については、依然として我が国での発生リスクは高いことから、引き続き危機管理体制の充実・強化を図る必要があります。

施 策

(1) 畜産物の安全性の確保

[畜産課]

生産段階では、「農場HACCP」認証取得や、「畜産GAP」の指導員育成と認証取得を推進します。また、飼料、飼料添加物及び動物用医薬品が、適正に製造・使用等されるよう、関係業者への立入検査や畜産農家への指導を徹底し、畜産物への抗菌性物質の残留を防止します。このほか、食肉衛生検査データなどを活用し、生産者への還元(情報提供)や衛生管理の改善を図ります。

(2) 家畜防疫体制の強化

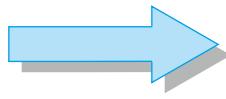
[畜産課]

家畜伝染病予防法に基づき、家畜伝染病の早期摘発、患畜発生時の速やかな処分などにより、発生予防とまん延防止を図ります。特に、重大家畜伝染病については、農場に対する衛生管理の徹底と指導の強化、防疫マニュアルの充実、防疫演習の開催などにより危機管理体制を強化します。

指 標

◎飼料中の残留抗菌性物質検査の年間違反件数◎

令和2年度（現状）
0 件



令和8年度（目標）
0 件

3 安全安心な水産物の生産の推進

現 状

- 魚介類養殖の際に用いる水産用医薬品^{*}及び配合飼料は、医薬品医療機器等法及び飼料安全法により規制されており、法令で定める使用基準を遵守することにより安全性は確保されています。
- 県では、水産用医薬品や配合飼料の適正使用、漁場環境の悪化防止を図るため、養殖業者に対して研修会や巡回指導を実施しています。
- 近年、大阪湾のアサリをはじめ瀬戸内海海域では貝毒^{*}が周年発生しており、また、局地的に毒化する事例も確認されています。
- 県では、貝毒による食中毒を未然に防止するため、アサリやカキ等の主産地において、プランクトン調査と二枚貝の検査を実施し、貝毒の監視を行っています。また、本県の瀬戸内海海域においては、周年、看板の設置等により一般県民に対して、海岸等に自生する二枚貝(天然二枚貝)を採取して食べないよう注意喚起をしています。
- 検査により基準値を超える貝毒が検出された場合は、漁業協同組合に出荷規制を指導し、一般県民には海岸等に自生する二枚貝(天然二枚貝)を採取して食べないよう改めて周知しています。

課 題

- 水産用医薬品の使用基準の改正や新たな開発が行われる現状において、水産用医薬品の適正使用について漁業者に迅速に情報提供していく必要があります。
- 県産二枚貝による貝毒被害の防止に努める必要があります。

施 策

(1) 養殖魚介類の安全性の確保

[水産課]

安全な水産物を供給するため、養殖業者に対して水産用医薬品や配合飼料の適正使用に係る巡回指導及び研修会の開催を通じ、養殖魚介類の安全性を確保します。

(2) 貝毒検査の実施

[水産課]

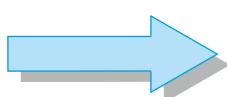
貝毒による食中毒被害の防止のため、県内沿岸域での貝毒原因プランクトンの分布調査及びカキやアサリ等二枚貝の貝毒検査を計画的に実施するとともに、隣接府県と貝毒情報を共有することで監視体制を強化します。また、貝毒が検出された場合は、漁業協同組合などに速やかに情報提供するとともに、一般県民にも改めて注意喚起します。

指 標

◎養殖業者への水産用医薬品の適正使用に関する年間指導率◎

令和2年度（現状）

100%



令和8年度（目標）

100%

《 製造から販売段階での食品の安全性確保 》

4 食肉の安全性確保の推進

現 状

- と畜場法、食鳥検査法に基づき、食肉センター*及び食鳥処理場*で処理される全頭・全羽について、食肉衛生検査員(獣医師)による検査を実施し、食用に適さない食肉(食用不適肉)の排除を行っています。
- 海外での断続的な家畜伝染病の発生に加え、国内においても高病原性鳥インフルエンザ、豚熱などの家畜伝染病の散発的な発生が見られます。
- 平成30年6月にと畜場法、食鳥検査法の改正により、食肉センター及び大規模食鳥処理場*にはHACCPに基づく衛生管理、認定小規模食鳥処理場*はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が制度化され、令和3年6月から施行されました。
- 令和2年度のと畜・食鳥検査等に関する実態調査によると、全国の食肉センター及び大規模食鳥処理場におけるHACCP導入率は、それぞれ60.7%、55.2%となっています。

課 題

- と畜場法及び食鳥検査法に基づく食肉衛生検査により、食用不適肉などを排除していますが、家畜伝染病の防疫を含めた、食肉衛生検査の充実・強化を図る必要があります。
- より安全な食肉を生産するために、食肉センター及び食鳥処理場のHACCPについて、衛生管理計画等の改善を継続的に実施するよう指導していく必要があります。

施 策

(1) 食肉衛生検査による食用不適肉の排除

[生活衛生課]

食用としてと殺・解体される獣畜・家きん*に対し、食用不適肉を排除するため、と畜場法及び食鳥検査法に基づき、食肉衛生検査員による全頭・全羽検査を出荷農場における獣畜・家きんの異常死などの状況を踏まえ適切に実施します。

また、牛海绵状脳症(BSE)*対策としては、検査対象牛のスクリーニング検査*を実施するとともに、牛肉の加工段階を含めた特定部位*の除去などの適正な処理について監視します。

(2) 食肉センター及び大規模食鳥処理場のHACCPに基づく衛生管理実施状況の検証

[生活衛生課]

県所管の食肉センター及び大規模食鳥処理場のHACCPに基づく衛生管理について、と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証(衛生管理計画・記録等の確認、細菌検査等)を実施し、その結果に基づき適切に指導を行い、衛生管理の改善を図ります。

また、認定小規模食鳥処理場にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入支援、定着の指導を図ります。

指標

- ◎食肉センター及び大規模食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理実施状況の検証（年間細菌検査回数）◎

令和2年度（現状）
32回

令和8年度（目標）
132回

※食肉センター（大動物4施設、小動物1施設）、大規模食鳥処理場（6施設）の計11施設に対し、細菌検査（一般細菌数、腸内細菌科菌群数）を毎月1回実施する体制を整備する。

5 食品営業施設等への監視・指導の徹底

現 状

- 病原微生物汚染や異物混入等の食品衛生法に違反する食品(違反食品)などに関する苦情が多数寄せられています。 (R2 : 1,968件)
- 「兵庫県食品衛生監視指導計画*」を毎年策定し、違反食品や食中毒の発生などの状況を踏まえて、業種・業態ごとの重要度に応じた目標監視回数を設定することで、食品営業施設等に対する効果的・効率的な監視指導を行っています。
- 平成30年6月の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されるとともに、新たな営業許可制度及び届出制度、食品等のリコール（自主回収）情報報告制度が令和3年6月から施行されました。
- 食品営業施設等への監視指導に際しては、コンプライアンスの徹底やモニタリング検査機器を活用した科学的な根拠に基づく衛生指導を行っています。

課 題

- 管内施設を原因とする食中毒の発生や違反食品などに関する苦情が多く寄せられていることから、食中毒や違反食品を減少させるための継続的な監視・指導の取り組みが必要です。
- 食品衛生法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理を食品等事業者が円滑に導入し、定着させる必要があります。

施 策

(1) 食品営業施設等への監視指導の実施

[生活衛生課]

県下の食品衛生水準の向上を図り、違反食品や大規模食中毒の発生を未然防止するため、食品衛生監視指導計画によるランクに応じて、放射温度計*やATP測定器*などのモニタリング検査機器による科学的な監視を継続して実施します。

また、HACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、定着を進めるために必要な助言・指導を行うとともに、食品等事業者が食品リコール（自主回収）を行う場合の県への届出制度の周知を図ります。

さらに、テイクアウトや宅配等の新たな提供形態を開始する事業者に対し、食品を提供する際の適切な衛生管理を行うための指導を行います。

(2) 各種一斉取締りによる集中監視の実施

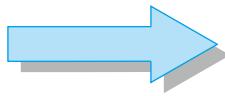
[生活衛生課]

食中毒の多発する時期を中心に、夏期食品等一斉取締り、年末食品等一斉取締り、フグ取り扱い施設の一斉監視などによる集中的な監視を実施します。

指標

- ◎食品衛生監視指導計画に基づく年間目標監視回数の達成率◎

令和2年度（現状）
114.1%

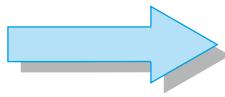


令和8年度（目標）
100%以上

※食中毒や違反食品等に関する情報に適切に対応することにより100%以上の監視を実施する。

- ◎食品衛生監視指導計画に基づく大量調理及び集団給食施設（学校、病院、福祉施設）の年間目標監視回数の達成率◎

令和2年度（現状）
60%



令和8年度（目標）
100%以上

※令和2年度(現状)は新型コロナウイルス感染症の影響により監視回数を縮小したため60%となった。

6 食品の適正表示に関する監視・指導の徹底

現 状

- 過去に原材料の産地偽装や賞味期限の改ざんなどの消費者の信頼を損なう事件が全国的に多発し、消費者の食品に対する関心は依然として高いです。
- 令和2年度に全国で食品表示法に違反し指示又は命令された件数は、12件でした。
- 食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3つの法律の食品表示に係る規定を一元化した食品表示法が、令和2年4月に完全施行され、その後、食品表示基準の一部改正により、令和4年4月から原則として全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられるほか、遺伝子組換えに関する任意表示制度が令和5年4月から施行されます。
- 食品表示法に加え、他の関係法令(医薬品医療機器等法*、景品表示法*)についても、食品表示に関する指導を行っています。
- 兵庫県食品表示連絡協議会*（近畿農政局主催）の構成員として警察、保健所設置市、近畿農政局等と連携して、適正表示を推進しています。

課 題

- 県民の不安を解消するため、表示に関する相談や通報に対して迅速な対応を行うとともに、違反事業者に対しては積極的に改善指導などを行う必要があります。
- 食品表示法は、施行後も新しい原料原産地表示制度や遺伝子組換え表示制度等の改正があり、経過措置の後に直ちに新制度に対応する必要があるため、円滑に移行が行われるよう食品関係事業者をサポートする必要があります。
- アレルギー*体質を持つ人が重篤な健康被害を起こさないよう、食品等事業者に対し適正表示の徹底を図る必要があります。

施 策

(1) 食品表示法に基づく適正表示の推進 [消費流通課・健康増進課・生活衛生課]

県民や食品等事業者に対して、食品表示に関する講習会を開催することにより、新しい表示制度について周知を図ります。

(2) 食品表示法に基づく監視指導の強化 [消費流通課・健康増進課・生活衛生課]

関係機関が連携して監視・指導を行うことで、食品表示の適正化を図るとともに、食品表示110番などの相談窓口に寄せられる県民からの不適正な食品表示に関する情報に対して迅速かつ適切に対応し、食品等事業者のコンプライアンスを徹底します。

(3) 食物アレルギー対策の推進 [感染症対策課・健康増進課・体育保健課・生活衛生課]

食品の製造や調理・販売等を行う事業者に対して、アレルギーの未然防止を図るため、適正な食品表示の徹底及び意図しないアレルゲン*の混入防止のための助言・指導に努めます。

また、「兵庫県アレルギー疾患対策推進計画*」に基づき総合的に取り組む関係各課と連携して、県民、食品等事業者に対して食物アレルギーに関する正しい知識の普及・啓発に努めます。

(4) 虚偽誇大表示や無承認無許可医薬品の取締り強化

[消費生活課・健康増進課・薬務課]

景品表示法、医薬品医療機器等法、健康増進法に基づき関係事業者への指導を行うとともに、虚偽誇大な表示・広告や無承認無許可医薬品の取締りなどにより、表示・広告の適正化を進めます。

指標

◎食品表示法に違反した事業者への指示又は命令※の年間件数◎

令和2年度（現状）
0件

令和8年度（目標）
0件

※食品表示法に基づく監視・指導の結果、違反に常習性があると判断され、直ちに表示の是正を行わない事業者に対しては「指示」を措置し、その指示に従わない場合は「命令」を措置することとしています。

7 食品検査の充実・強化

現 状

- 県民モニターアンケートの「食品の安全性について不安に思うことは」の回答では、添加物(85.3%)、輸入食品(79.3%)、残留農薬(69.6%)などに不安を感じています。
- 国は、輸入食品監視指導計画*に基づき検疫所で輸入食品の水際検査を実施しています。
- 県は、添加物、残留農薬、残留医薬品、アレルゲンなどについて食品衛生法や食品表示法に違反する食品を発見・排除するため、食品衛生監視指導計画に基づき、県内に流通する食品(輸入食品を含む)などの収去検査*を実施しています。
- 収去検査を実施する県下6ヶ所の食品衛生検査施設*に対して、定期的な試験精度管理や試験品採取状況などの内部点検による業務管理(GLP*)を行い、検査結果の信頼性を確保しています。

課 題

- 食品衛生監視指導計画に基づき、監視指導と連動して効果的・効率的な検査体制を充実・強化する必要があります。
- 食品衛生法や食品表示法に違反する食品について、健康被害の拡大を防止するため、国及び他自治体等の関係行政機関と連携体制をより強化する必要があります。
- 試験検査の信頼性と透明性を確保するため、食品衛生検査施設におけるGLPの徹底を図る必要があります。

施 策

(1) 検査体制の充実

[生活衛生課・県立健康科学研究所]

食品衛生検査施設でのGLP検査体制を維持するとともに、法改正等により新たな検査法等が規定された場合は迅速に対応できるよう検査体制を整備し、食品検査の実施に努めます。

(2) 流通食品等の収去検査の実施

[生活衛生課・県立健康科学研究所]

県内に流通する食品などの安全性を確認するため、食品を取り巻く状況を鑑みて、食品衛生監視指導計画の策定を行い、効率的・効果的な収去検査を実施します。

また、収去検査で食品衛生法や食品表示法に違反する結果を得た場合には、関係行政機関と連携し、関係施設への立入調査など速やかに対応します。

(3) 食品検査の信頼性確保

[生活衛生課・県立健康科学研究所]

食品衛生検査施設でGLPを適正に執行し、検査結果の信頼性と透明性を確保します。

指 標

◎年間目標食品検査実施検体数の達成率◎

令和2年度（現状）

88%

令和8年度（目標）

100%

※令和2年度（現状）は新型コロナウイルス感染症の影響により検査を縮小したため88%となった。

8 HACCPに沿った衛生管理の推進

現 状

- 衛生管理の国際的標準となっているHACCPは、欧米をはじめ多くの国において義務化が進んでいます。
- 平成30年6月の食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法の改正により、原則として全ての食品等事業者は、自らが製造や販売などする食品の安全性を確保するために必要な措置を講ずるよう努めなければならないとして、HACCPに沿った衛生管理の取り組みが求められ、令和3年6月から施行されました。また、国のHACCP制度である総合衛生管理製造過程承認制度*はHACCP制度化に伴い、令和2年5月末で廃止されました。
- 食品衛生責任者*は条例等で規定していましたが、食品衛生法の改正により同法施行規則別表第17に食品衛生責任者の選任、責務等が規定されました。
- (一社)兵庫県食品衛生協会*は、食品衛生責任者及びHACCPリーダーを養成する講習会、食品衛生指導員*による食品関係施設への巡回指導などの事業を実施し、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の推進に取り組んでいます。
- 県では、食品等事業者の自主衛生管理を推進するため、健康福祉事務所（保健所）ごとに食品衛生講習会を開催するとともに、HACCP手法や食品トレーサビリティ*などの高度な基準をクリアした製造工程を認定する県版HACCP認定制度を全国に先駆けて平成14年に創設し、導入促進に取り組んでいます。
- 食品の流通拠点である卸売市場においては、高度な品質・衛生管理体制の構築が求められています。学校給食においては、県下で学校給食衛生管理推進研修会を開催するなど、自主衛生管理の促進を図っています。
- 県民モニターアンケートでは、「県版HACCP認定制度(県版HACCP)を知っていますか」の問い合わせに対して、「知らない」と答えた人は、51.7%で認知度の低さがうかがえます。

課 題

- (一社)兵庫県食品衛生協会をはじめとする食品関係団体との連携により、食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の基盤整備は進んでいるが、今後も行政・食品関係団体・食品等事業者が一丸となりHACCPに沿った衛生管理が速やかに導入・定着できるよう支援する必要があります。
- 食品等事業者自らが、HACCPに沿った衛生管理を導入・定着していくうえで、HACCPに関する知識や技術を有する人材が不足しているため、HACCPに関する知識等の習得の支援を行ない、人材の育成を図る必要があります。
- 食品衛生法の改正に伴い制度化されたHACCPに沿った衛生管理のさらなる向上を図るために、県版HACCP認定制度や民間の第三者認証への事業者の自主的な取り組みを推進する必要があります。
- 卸売市場は複数の業者で構成されており、改正食品衛生法の本格運用に向けて市場内の全ての卸売業者、仲卸業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。また、品質管理向上のため、温度管理の可能な施設整備が必要となってきています。

- 教育の一環として実施される学校給食では、より厳格な衛生管理への配慮が必要です。
- 県民のHACCPに対する認知度が低いため、十分なPRを行う必要があります。

施 策

(1) (一社)兵庫県食品衛生協会等との連携の促進 [生活衛生課]

(一社)兵庫県食品衛生協会・(一社)兵庫県食品産業協会*・農業協同組合(JA)などが実施する各種事業に対して技術的な支援を行うなど、自主衛生管理の促進のために一層の連携を図ります。

(2) HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進 [生活衛生課]

食品衛生法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理を食品等事業者が円滑に導入し、定着できるように食品衛生講習会を開催するほか、事業者の規模や衛生管理状況、取り扱う食品の特性に応じた技術的な助言・指導を図ります。

また、より高い衛生管理にステップアップを目指す事業者に対しては、県版HACCP及び民間の第三者認証(ISO22000、FSSC22000等)などに取り組むための助言・指導に努めます。

(3) 食品衛生責任者及びHACCPリーダー育成の推進 [生活衛生課]

食品衛生責任者養成講習会を(一社)兵庫県食品衛生協会に委託し、各営業施設における自主的な衛生管理の推進の担い手を育成します。

また、HACCPリーダー養成セミナー(主催:(一社)兵庫県食品衛生協会、後援:兵庫県)を開催し、HACCPの導入・定着に必要なHACCPチームのリーダーとなる人材を育成するとともに、積極的な助言・指導などの支援に努めます。

(4) HACCPの認知度向上の推進 [生活衛生課]

食の安全安心フェアなどの事業で普及啓発を実施し、県民や事業者のHACCP認知度の向上に努めます。

(5) 卸売市場における品質管理の高度化促進 [消費流通課]

各卸売市場における、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用を推進します。また、鮮度保持のためには、産地から小売店までのコールドチェーン*の確保が重要であることから、低温卸売場の整備を進めるなど、食品の流通拠点である卸売市場における品質管理の高度化を一層促進します。

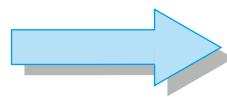
(6) 学校給食施設での自主的な衛生管理体制の促進 [体育保健課]

学校給食衛生管理推進検討会、学校給食衛生管理推進研修会、調理場衛生管理実態調査などを通じて、「学校給食衛生管理マニュアル*」の徹底を図り、市町教育委員会と連携して全学校給食施設での自主的な衛生管理体制を促進します。

指標

◎食品衛生責任者養成講習会の受講者数(平成9年度以降の累計)◎

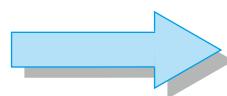
令和2年度（現状）
54,124人



令和8年度（目標）
64,000人

◎食品等事業者に対する食品衛生講習会の年間受講者数◎

令和2年度（現状）
1,021人
(基準)
8,239人^{※1}

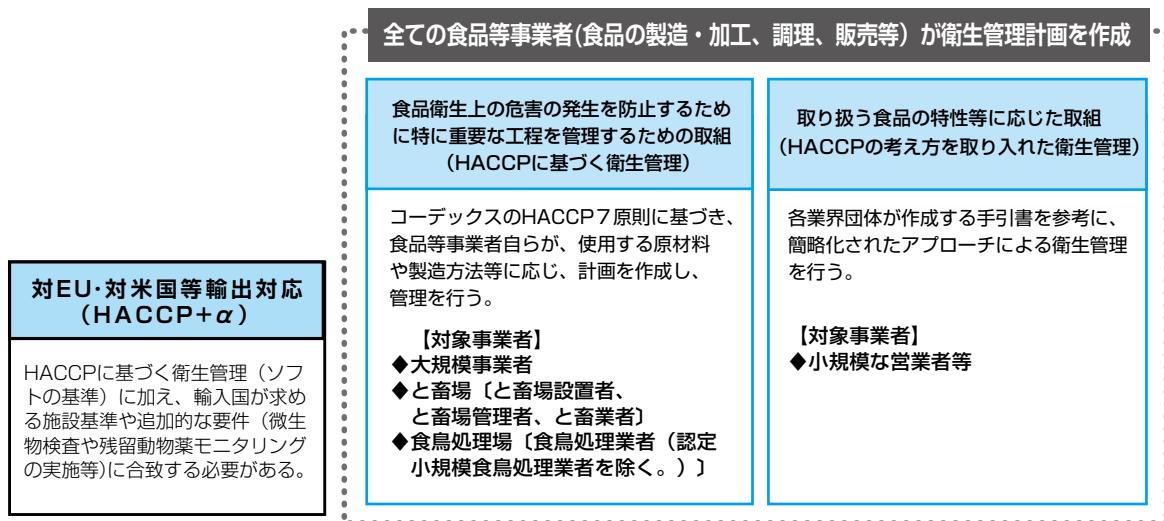


令和8年度（目標）
9,000人以上

※1 令和2年度(現状)は新型コロナウイルス感染症の影響により例年と比べ少人数となったことから、食の安全安心推進計画(第3次)を策定した平成27年度～令和2年度までの平均受講者数を基準として目標を設定した。

（参考：厚生労働省ホームページより）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像



※食品衛生法改正により、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。HACCPに沿った衛生管理には、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があります。

「HACCPに基づく衛生管理」は、大規模事業者等を対象とし、コーデックス委員会^{*}が策定したHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じて、衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う必要があります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、小規模な事業者等が対象で各種業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチにより衛生管理を行います。

しかし、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、「HACCPに基づく衛生管理」を実施することは可能です。

また、EUや米国などに食品を輸出する場合は、「HACCPに基づく衛生管理」に加えて、輸入国が求める施設基準や追加的な要件に合致する必要があります。

《 総合的な食品の安全性確保 》

9 食中毒の未然防止対策の推進

現 状

- 全国の食中毒発生状況では、令和2年は新型コロナウイルス感染症の流行で飲食店の時短・休業等により1年間の食中毒事件数は887件と例年より約20%減少しましたが、患者数では14,613人の発生が見られ、3名が死亡しています。その内、ノロウイルス*による食中毒事件は、182件で患者数3,660人と大きな割合を占めていますが、アニサキスによる事件が386件と多発しています。
- 県内では、全国の発生状況と同様に新型コロナウイルス感染症の影響により事件数、患者数は大幅に減少しましたが、病原物質ではノロウイルスやカンピロバクター*による食中毒が多く発生しています。(参照:P33 グラフ)
- 全国的には、家庭におけるフグの素人調理や有毒植物の誤食などを原因とする自然毒食中毒による死亡事例が、毎年のように発生しています。

課 題

- 全国的に学校給食や大量調理施設でノロウイルスを原因とした、患者数が1,000人を超えるような大規模な食中毒が発生していることから、これらの施設への重点的な食中毒防止対策が必要です。
- 鶏肉の生食によるカンピロバクター食中毒が多発しており、飲食店営業施設が生及び加熱不十分な鶏料理の提供を自粛するよう、継続した指導を行う必要があります。
- 自然毒食中毒による死亡事例が毎年のように発生していることから、県民に対するさらなる注意喚起が必要です。

施 策

- (1) 食品営業施設等への監視・指導の徹底(再掲:項目5) [生活衛生課]
食品衛生監視指導を継続的に実施し、食中毒の未然防止に努めます。
- (2) 食品検査の充実・強化(再掲:項目7) [生活衛生課]
流通食品などの収去検査を継続的に実施し、食中毒の未然防止に努めます。
- (3) HACCPに沿った衛生管理の推進(再掲:項目8) [生活衛生課・体育保健課]
原則として全ての食品関係事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着を促進します。また、(一社)兵庫県食品衛生協会との連携や学校給食における自主的な衛生管理体制の推進により、食中毒の発生防止に努めます。
- (4) 食の安全安心に関する情報発信の充実・強化(再掲:項目13) [広報戦略課・感染症対策課・生活衛生課]
県民や食品等事業者に対して、食中毒に関する情報や感染性胃腸炎*患者の発生動向などについて情報発信を行います。また、県内の食中毒発生状況の統計や主な事例をホームページに掲載しています。

(5) リスクコミュニケーションの普及推進(再掲:項目15)

[生活衛生課]

家庭及び食品営業施設等における食中毒を未然に防止するため、県民や食品関係事業者に対して、食中毒予防の3原則、食肉(特に鶏肉)などの生食によるリスク、フグ毒などの動物性自然毒、キノコ毒などの植物性自然毒を中心に、継続した注意喚起に努めます。

指標

◎食中毒の年間事件数 ^{※1}

令和2年度(現状)

4件

(基準)

19.6件 ^{※1}

令和8年度(目標)

10件以下

※1 神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。

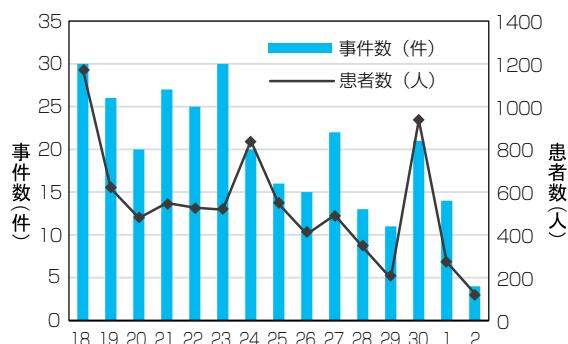
※2 令和2年度(現状)は新型コロナウイルス感染症の影響により例年と比べ極端に少数となっていることから、食の安全安心推進計画(第1次)を策定した平成18年度～令和2年度までの平均事件数(平成29年度までは明石市を含む)を基準として目標を設定した。

参考 | グラフ

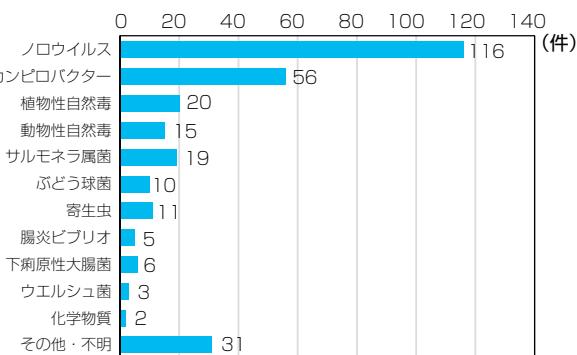
県内における食中毒の発生状況

(神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。但し、平成29年度までは明石市を含む)

食中毒事件数及び患者数(H18～R2年度)



病原物質別食中毒事件数(H18～R2年度)



※令和2年度の食中毒事件数が例年より著しく減少した要因として、新型コロナウイルス感染症の影響による飲食店等の営業の自粛等と手洗い、手指の消毒、マスク等による感染予防対策が徹底されたことが考えられます。

10 食の安全に資する研究の推進

現 状

- 県立農林水産技術総合センターでは、農林漁業者、農林水産関係団体、県民、行政などの要望を踏まえ、食の安全性確保に必要な研究について課題化及び評価を経たのちに、研究として実施しています。
- 県立健康科学研究所では、関係機関との緊密な連携のもと、外部評価専門委員会等の意見を踏まえ、県内に流通する食品等の残留農薬、動物用医薬品、食品添加物、有害金属等についての食品衛生法に基づく検査及び食中毒の原因となる自然毒の検査などについて、効率的で精度の高い検査方法の研究を実施しています。

課 題

- 生産者はもとより県民から求められている、農林水産物の安全性確保や水産資源回復のための豊かな海の再生、自然環境の保全・再生による森林災害防止などの県民の安全を守る技術開発について、引き続き重点化して取り組む必要があります。
- 残留農薬の検査体制を段階的に整備し、一斉分析が可能な農薬数を675成分から720成分に拡大してきたが、今後、新たに開発される農薬、動物用医薬品などに対して分析法を開発する必要があるほか、より高感度かつ迅速な分析法が求められます。

施 策

(1) 農林水産物の安全性確保に資する試験研究の推進（農薬・化学肥料の低減技術、貝毒の安全対策等） [総合農政課・県立農林水産技術総合センター]

農林漁業者、農林水産関係団体、県民などの要望を踏まえ、農林水産物の安全性確保に資する技術開発や試験研究を進めます。

(2) 流通食品の安全に資する調査研究の推進 [生活衛生課・県立健康科学研究所]

食品衛生法に違反する食品などの適切な発見・排除を図り、流通食品の安全性を確保するため、より高度な分析機器を用いた高感度かつ迅速な分析法を開発します。また、新たな健康被害を及ぼす物質について情報収集を行い、検査法が確立されていない物質についても調査研究を進めます。

指 標

◎農林水産物の安全性確保に資する開発技術数(平成27年度以降の累計)◎

令和2年度(現状)
30件

令和8年度(目標)
62件

◎食品等の高感度分析法の開発件数(令和4年度以降の累計)◎

令和2年度(現状)
0件

令和8年度(目標)
10件

柱2**食品を介した健康被害の拡大防止****11 健康危機管理体制の充実・強化****現 状**

- 平成30年6月の食品衛生法改正により、平成31年4月から広域的な食中毒事案への対策を強化するため、国の方厚生局の管轄区域ごとに区域内の都道府県、保健所設置市を構成員とする「広域連携協議会」が設置されました。
- 食品の安全性や信頼性を揺るがす重大な事故の多発を踏まえ、夜間・休日の健康福祉事務所(保健所)への電話を災害対策センターに自動転送するシステム(健康危機ホットライン*)を整備し、健康危機関連情報を24時間・365日体制で受け付けしています。
- 食品による有症事例や食品衛生法に違反する食品などについて情報を探知した際には、国や関係自治体と連携し、関係施設の調査指導を行っています。
- 食中毒などの発生時には、食品衛生法第69条の規定に基づき食品衛生上の危害の発生を防止するため、報道機関やホームページなどを活用した県民への情報発信を行っています。

課 題

- 食を取り巻く状況は複雑化・多様化が進むとともに、食品流通についても広域化・国際化が進んでおり、予測困難な健康危機管理事案の発生を念頭においていた、探知体制の強化を行う必要があります。
- 関係機関の連携・協力体制の整備により、迅速に健康危機管理事案に対応し、健康被害の拡大防止を図る必要があります。

施 策**(1) 国及び関係自治体との連携体制の充実・強化**

[生活衛生課]

「広域連携協議会」を活用し国及び関係自治体と密接な連携を図り、海外での重大事故発生や他府県における食中毒の散発的な集団発生などの健康危機管理情報の迅速な把握に努めます。

(2) 健康危機ホットラインによる迅速な情報察知

[医務課]

健康危機ホットラインによる危機管理事案の迅速な情報察知・対応体制を維持します。

(3) 健康危機管理事案発生時の迅速な対応

[[生活衛生課]]

県民、食品等事業者、医療機関などからの健康被害や重大事故発生の情報を探知した際には、速やかに関係施設に立ち入りを実施するなど原因究明に努めるとともに、広域連携協議会や関係機関等と連携・協力して健康被害の拡大防止を図ります。

12 トレーサビリティの導入促進

現 状

- EU・アメリカでは、既に食品関係事業者に対して、最低限のトレーサビリティのための、記録の保存や問題発生時の政府機関への情報提供が義務付けられています。
- 我が国では、平成15年12月に牛トレーサビリティ*制度が始まり、BSEまん延防止を図るため、牛の生産から流通・消費の各段階で、個体識別番号の伝達が義務づけられました。
- 県では、平成21年に「食品トレーサビリティガイドライン*」を独自に策定し、最も基本的なレベルのステップ1から最も高度なレベルのステップ3※までの施設のレベルに合わせた段階的な普及・定着に取り組んでいます。
- 平成22年10月に米トレーサビリティ*制度が始まり、業者間取引などの記録の作成・保存及び産地情報の伝達が義務づけられました。
- 平成25~27年度に農林水産省が、食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」を作成し、食品業界全体へトレーサビリティの普及を促進しています。

課 題

- 製造・小売・外食・中食段階におけるステップ1のトレーサビリティ導入率は、令和2度末で98.7%に達しましたが、大規模食品製造施設はより高度なステップにレベルアップを図る必要があります。
- 食の安全に係る事故発生時の被害拡大を防止するため、農業・畜産業・漁業などの生産段階及び卸売段階について、トレーサビリティの普及を推進する必要があります。

施 策

(1) 大規模食品製造施設への高度なトレーサビリティの導入 [生活衛生課]

県内すべての食品関係事業者に対して最も基本的なステップ1の定着を図るとともに、事故発生時に健康被害の拡大が予想される広域流通食品の製造施設や大量調理施設などに対して、より高度なステップ2・ステップ3のトレーサビリティの導入を推進します。

(2) 農畜水産物の生産及び卸売段階への導入

[農産園芸課・畜産課・水産課・消費流通課]

農業・畜産業・漁業などの生産段階及び卸売段階において、最も基本的なステップ1のトレーサビリティからの普及を推進します。

※ トレーサビリティの3つのステップ

ステップ1	「いつ・どこから・何を・どれだけ」入荷し、「いつ・どこから・何を・どれだけ」出荷したかについての記録を管理することで、一歩川上(入荷先)への遡及および一歩川下(出荷先)への遡及が可能となります。
ステップ2	ロット管理の実施により、製品の識別と分別管理が正確にできます。
ステップ3	どの原料を使用して、どの製品を製造したかが対応づけられることで、ロットを絞った製品回収が可能となります。

13 食の安全安心に関する情報発信の充実・強化

現 状

- 県民モニターアンケートでは、「食品の安全安心について県に求めること」について、「法令違反があった内容の公開」が73.7%、「食の安全安心に関する各種情報の提供」が64.4%で、食の安全安心に関する情報発信が求められていることが分かります。
- 県下の食中毒の発生状況や健康福祉事務所(保健所)による食品等一斉取締りの状況などをホームページ上で公開し、随時更新することで県民に最新の情報を発信しています。
- 食中毒事件などにより行政処分を行った場合、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、迅速に報道発表を行うほか、ホームページに掲載し、県民に広く周知しています。
- 食品等事業者に対して、兵庫県感染症情報センターが把握しているノロウイルスなどの感染性胃腸炎患者の発生動向に関する情報を発信しています。
- (一社)兵庫県食品衛生協会が毎月発行している食品衛生に関するメールマガジン「兵食協ニュース」への記事提供により情報発信をしています。

課 題

- 健康危機管理事案に対して、健康被害の拡大を防止するため、県民に正確な情報を迅速かつ的確に発信する体制を維持する必要があります。
- 食の安全安心への関心が高まっており、インターネットなどの媒体により、求める正しい情報を簡便に得られる仕組みを作ることが重要です。

施 策

(1) 健康危機管理事案発生時の迅速な情報発信

[広報戦略課・感染症対策課・生活衛生課]

健康危機管理事案の発生や食中毒などの法令違反があった場合、県民に情報を周知するため、報道発表やホームページへの公開などにより迅速に正確な情報発信を行います。

また、食品等事業者に対して、感染性胃腸炎患者の発生動向に関する注意喚起を行います。

(2) 各種広報媒体の活用による効果的な情報発信

[生活衛生課]

県民モニターアンケートやリスクコミュニケーション事業の際のアンケート等を活用して、県民が食の安全安心にどのような関心を寄せているかをリアルタイムに把握し、県民、食品等事業者が欲しい情報を分かりやすく提供できるよう、ホームページを充実させるとともに、県の広報番組や広報誌などさまざまな媒体を用い、関係各課による効果的な情報発信に努めます。

また、外国人に対する食の安全に関する基礎的な情報について、多言語化の発信に努めます。

柱3 食への信頼確保

14 ひょうご食品認証制度の推進

現 状

- 兵庫県認証食品の生産・流通・消費の拡大を進めた結果、認証食品数は、2,246食品に達しています。
- 農畜水産物について幅広く認証食品へ誘導した結果、県産生鮮食品の県内向け出荷量に占める認証食品の流通割合は、平成28年度と比較して7.1%増加し40.0%となっています。

課 題

- 生鮮食品の流通割合については40.0%と増加している。今後は既に認証している産地の生産拡大を図るとともに、未認証となっている食品の認証食品への誘導を進める必要があります。

施 策

(1) 兵庫県認証食品の生産拡大の支援

[消費流通課]

兵庫県認証食品の生産拡大を図るため、県民局と連携を図り重点推進産地を定め、既認証産地の生産量拡大に向けた支援を行います。これにあわせて、未認証産地に対する認証取得への誘導及び支援を実施します。

(2) 兵庫県認証食品の流通拡大の推進

[消費流通課]

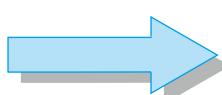
安全・安心で個性・特長のある県産食品を県が認証する「ひょうご食品認証制度*」について、生産・流通・消費などの関係者と県が参画する「ひょうごの美味し（うまし）風土拡大協議会*」による一体的かつ効果的なPR活動や商談会の実施、販売店における認証食品販売コーナー設置などによる流通拡大対策を推進することにより、認証食品の生産・流通・消費の拡大を進めます。

指 標

◎兵庫県認証食品認証数(累計)◎

令和2年度（現状）

2,246 品目



令和8年度（目標）

2,320 品目

15 リスクコミュニケーションの普及推進

現 状

- 県民モニターアンケートでは、「食品の安全安心について県に求めること」について、「講習会等の学習の機会づくり」と答えた人は19.7%で、リスクコミュニケーションに対する意識が浸透していないことがうかがえます。
- 社会環境やライフスタイルの変化に伴い、食に関する情報をインターネット等から得る人が増える中、食の安全性に対して科学的根拠に乏しい情報やリスクを過大視する情報等が見られます。
- 健康福祉事務所(保健所)や食肉衛生検査センターでは、各年代に合わせた「出前講座」を開催し、大人に対しては科学的説明を含む知識の普及、子どもに対しては紙芝居や手洗い教室などの興味を引く内容の普及啓発を行っています。
- 食肉衛生検査センターでは、食肉処理を学ぶDVD「960日のいのち」や食肉センター協力による施設見学の受け入れなどにより、食肉の衛生や検査について啓発を行っています。
- (一社)兵庫県食品衛生協会では、子どもに対し将来にわたる衛生思想を定着させるため、手洗い教室などを実施する「子ども向け食の安全安心実践教室」を開催しています。
- 県民、事業者、行政の相互理解を促進するため、(一社)兵庫県食品衛生協会と共同で「食の安全安心フェア」を開催しています。
- HACCP認定制度推進懇話会*やHACCP説明会等の講演などから得た事業者の意見を各事業やルール作りに活用しています。

課 題

- 食品の安全性に不安を感じている県民に対して、不安を解消するため相談窓口体制の維持が必要です。
- 食中毒予防の普及・啓発にもかかわらず、食中毒の発生件数は横ばいの状況であることから、県民一人ひとりが食の安全に関する正しい知識を持ち実践することが必要です。
- 県民誰もが興味を持って参加できるよう、食中毒、輸入食品、添加物、アレルゲン等の食品表示や食品ロスなどに関する魅力ある事業を実施することが必要です。

施 策

(1) 食の安全安心に関する相談体制の整備 [消費流通課・消費生活課・生活衛生課]

食の安全安心に関する相談に対して、県下の健康福祉事務所(保健所)や農林(水産)振興事務所のほか、消費生活総合センターなどの各機関が相互に連携を図り、県民が感じている不安や疑問の解消に努めます。

(2) 子ども向け食の安全安心啓発事業の推進

[生活衛生課]

幼児、児童、生徒の各年代に適した普及啓発を重点的に実施することで、将来にわたる衛生思想の定着に努めます。

(3) 県民・事業者・行政相互の意見交換の推進

[生活衛生課]

県民・事業者・行政が相互に意見交換できる事業を継続して展開することで、食品の安全安心に対する正しい理解の普及に努めます。

(4) 食品の安全に関する食育の推進

[消費生活課・生活衛生課・健康増進課]

食育推進計画に基づき、食品の安全性について基礎的な知識を深め、安全な食品を自ら判断できる力の習得と食品ロス削減に向けた取り組みへの普及啓発を関係各課、関係団体等と連携して進めます。

指標

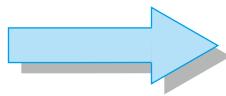
◎県民に対する講習会等の年間参加者数◎

令和2年度（現状）

733人

（基準）

4,035人^{※1}



令和8年度（目標）

4,500人以上

※1 令和2年度(現状)は新型コロナウイルス感染症の影響により例年と比べ少人数となったことから、食の安全安心推進計画(第3次)を策定した平成27年度～令和2年度までの平均参加者数を基準として目標を設定した。

16 食の安全安心と食育審議会の開催

現 状

- 平成18年の条例の施行を受けて、知事の附属機関として食の安全安心と食育審議会(審議会)を設置し、食の安全安心推進計画の策定などに関する重要事項について、毎年2回審議を行っており、県民・報道関係者などに公開されています。
- 審議会委員は、学識経験者、県民(一般公募)、事業者、関係団体から選ばれた合計16名の委員により構成されています。
- 同審議会に加えて、食の安全安心推進部会などの専門部会を設置し、各分野の専門的な事項などについて、毎年1回以上協議を行なっており、議事録により内容が公開されています。

課 題

- 知事の附属機関としての役割にとどまらず、推進計画策定後も定期的に開催し、食の安全安心及び食育推進に係る諸施策について、意見交換を行う必要があります。
- 緊急的な課題発生時の意見聴取の場として設置が必要です

施 策

(1) 審議会による計画の評価・検証

[生活衛生課]

食の安全安心と食育審議会を定期的に開催し、推進計画の進捗状況を評価・検証するとともに、計画の見直しについて審議を行い、施策に反映します。

(2) 専門部会による専門分野の協議

[生活衛生課]

食の安全安心に関する課題に応じた部会を設置し、各分野の専門的な協議を行い、施策に反映します。

資料

1

用語解説(五十音順)

あ 行

アニサキス

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の糸のように見える。サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカなどの魚介類に寄生し、その魚介類が死亡して時間が経過すると内臓から筋肉に移動するため、寄生した生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む）で食べることにより、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入し、食中毒を起こす。主症状は食後数時間後から十数時間後にみぞおちの激しい痛み、恶心（おしん）、嘔吐を生じる。

アニマルウェルフェア（動物福祉、家畜福祉）

家畜の立場に立ち、快適な飼育環境や良質な飼料及び水を給与することで、ストレスや病気の少ない適正な飼育管理を目指す考え方。

アレルギー

細菌・ウイルス・寄生虫などの感染性微生物や異物などから、身を守るために「免疫」という仕組みが異常を起こし、本来無害なものに過剰な反応を起こして、くしゃみ、発疹、呼吸困難などの症状を起こすこと。食物が原因となるアレルギーは食物アレルギーという。

アレルゲン

アレルギーの原因となる抗原物質のこと。えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目の特定原材料について、アレルゲン表示が義務づけられている。

(一社)兵庫県食品衛生協会

昭和35年に食品等事業者、食品関係の業種別団体等の会員で設立された食品業界の衛生水準の向上と食品衛生思想の定着を目的とした団体で、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会、食品衛生月間による衛生普及活動、各種表彰事業などを実施している。

(一社)兵庫県食品産業協会

平成19年に(社)兵庫県食品流通協会、兵庫県食品産業協議会、兵庫県食品流通協会が統合して設立された食品産業に携わる事業者等（団体会員20団体、企業団体80企業）で構成される団体。県民の

健全な食生活の安全を図り、食の安全安心及び食育の推進に寄与することを目的としており、食品の安全性及び品質を向上させるための取り組みへの支援、食に関する知識の普及啓発等の事業を行っている。

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(医薬品医療機器等法)

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性や安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品や医療機器等の研究開発の促進のために必要な措置を講ずること等により、保健衛生の向上を図ることを目的とする法律。薬事法を一部改正し、平成26年11月に施行された。動物に用いられる医薬品などについては、品質、動物に対する有効性や安全性を確保するため、品目ごとに承認や再審査などを行うとともに、製造や販売の許可などの規制を行っている。さらに、食用動物用の医薬品については、畜水産物への残留を防止するため、動物用医薬品の使用者が遵守すべき基準を定めている。

牛海綿状脳症(BSE)

牛の病気の一つ。感染した牛では、BSEプリオンと呼ばれる病原体が主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている。潜伏時間は平均5年、ほとんどの場合が4年から6年と推測されている。現在のところ、生体診断法や治療法はない。

牛トレーサビリティ

「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」に基づいて、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個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報の提供を促している。

内食

自宅で食材を調理して食事をすること。飲食店など、自宅以外で食事をすることをさす外食についている。

ATP測定器

ATPとは、すべての微生物のエネルギー源であるアデノシン三リン酸のことで、微生物、食品残渣などの汚染の指標となる。このATP測定器により、手指や食品加工設備・機器などが、十分に清浄に維持されているかどうかを調べることができる。

SDGs(持続可能な開発目標)

Sustainable Development Goalsの略。2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17のゴール・169のターゲットから構成される。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なものであり、日本としても積極的に取り組んでいる。

卸売市場

生鮮食料品など(青果物、水産物、食肉、花きなど)の卸売のために開設される市場であって、卸売場、自動車駐車場、その他の生鮮食料品などの取引及び荷さばきに必要な施設を設けて継続して開場されるものをいう。卸売市場の種類は、中央卸売市場(卸売場等の施設面積の要件(取扱品目が青果物、水産物の場合は10,000m²以上、その他の品目の場合は1,500m²以上)を満たし農林水産大臣の認定を受けた卸売市場)、地方卸売市場(中央卸売市場以外の卸売市場であって、都道府県知事の認定を受けた卸売市場)に区分される。

か 行

貝毒

カキ、アサリ等の二枚貝が有毒プランクトンを餌として食べることで体内に毒を蓄積すること。毒が蓄積した貝をヒトが食べることで中毒症状を引き起こることがあり、症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒などに分類される。

家きん

家で飼う鳥の総称。特に、肉・卵をとる目的で飼うもの。ニワトリ・アヒルなど。

家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病の発生の予防やまん延の防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする法律。家畜の伝染性疾病の発生の予防やまん延の防止をするための対応(検査、家畜伝染病の患畜等の届出、殺処分など)について規定するとともに、家畜や畜産物の国際流通に起因する家畜の伝染性疾病の伝

播を防止するための輸出入検疫について規定している。

感染性胃腸炎

感染性胃腸炎とは、細菌、ウイルス、寄生虫などの病原体が腸に感染してさまざまな消化器症状を引き起こす病気である。多くは食品や飲料水を介して経口的に病原体が体内に入るが、一部人からの感染もある。病原体として、細菌ではサルモネラ、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌などがある。ウイルスで多いのは、成人ではノロウイルス、小児ではロタウイルスで、寄生虫では、アメーバ赤痢、ランブル鞭毛(べんもう)虫などがある。

カンピロバクター

食中毒原因菌の一つで、家きんや家畜、ペット類の腸管に存在しているため、食品への汚染の機会が多い細菌で、鶏肉が原因食品になることが多い。発熱(38~39℃)、倦怠感、頭痛、下痢が主な症状で、潜伏期間は1~7日。

外食

食事を家庭外の食堂やレストランなどでとること。

学校給食衛生管理マニュアル

学校給食における衛生管理の改善及び充実を目的として、兵庫県教育委員会が平成22年3月に作成したマニュアル。学校給食の衛生管理対策について、具体的な方法と、学校給食法第9条に文部科学大臣が定める基準として位置づけられる「学校給食衛生管理基準」の該当部分を合わせて示している。

規格基準

食品衛生法に基づき、食品・器具及び容器包装などについて、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたもの。本基準に適合しない食品などは不良品とみなされ、販売が禁止される。

危機管理

危機発生(リスクの顕在化)時の対応。復旧対策まで幅広く含むことがある。

GAP(ギャップ)

GAP(Good Agricultural Practice)とは、農産物(食品)の安全を確保し、より良い農業経営を実現するために、農業生産において、食品安全だけでなく、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保

するための生産工程管理の取り組みのこと。

景品表示法

商品・サービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額等を制限することなどにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。

健康危機ホットライン(24時間・365日)

県民の生命や健康を脅かす食中毒の発生などの健康危機が頻発していることから、健康被害に関する情報を県民・医療機関など、幅広い範囲から探しし、迅速な対応を行うため、24時間365日情報を受け付け、迅速に適切な部署に伝達できる窓口を整備している。

○開庁時

各健康福祉事務所(保健所)の窓口

○閉庁時(夜間・休日)

県民などからの緊急電話を県災害対策センターへ全て転送されるシステムを採用しており、通報情報に応じて、所管の健康福祉事務所(保健所)の担当者に連絡が入り、速やかに対応する体制としている。

健康食品

法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売された、そのような効果を期待してとられている食品全般を指す。そのうち、国の制度としては、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」がある。

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、もって国民保健の向上を図ることを目的とする法律。食品関係の内容としては、乳児用・幼児用・妊婦用・病者用など、特別の用途に適する旨を表示する特別用途表示(特定保健用食品を含む)に係る許可、健康保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の禁止などについて規定している。

県版HACCP認定制度

食品の安全・安心を確保するシステムとして、HACCPの概念や食品ごとの履歴情報(生産環境、製造工程、流通状況、調理過程等)管理などを取り入れた認定基準を設定し、この基準をクリアしたプ

ログラムを知事が認定する県独自の制度。食品衛生法により制度化されたHACCPに沿った衛生管理のさらなる向上を図るために制度として活用している。

広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、食品衛生法に基づき、国と関係自治体で構成され、地方厚生局ブロックごとに設置されている。情報共有し、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う。

米トレーサビリティ

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、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ともに、米・米加工品の産地情報の提供を促進し、もって国民の健康の保護、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する。米・米加工品事業者に対し、取引などに係る情報の記録及び産地情報の伝達の義務付けについて規定している。

コールドチェーン

生産食品などを生産段階から消費段階まで所定の低温に保ちながら流通を図ること。

コンプライアンス

一般的に「法令遵守」と訳され、法律や規則などにそむかずにきちんと守ることを意味し、事業者の自己責任のもとで情報等透明性を確保すること。コンプライアンスに反した食品関連の例としては、食品表示法で義務付けられている表示事項について、偽りの表示をする「食品の偽装表示」などがある。

コーデックス委員会

国際連合食糧農業機関(Food and Agriculture Organization of the United Nations <FAO>)と世界保健機関(World Health Organization <WHO>)が1963年に設立した、食品の国際基準(コーデックス基準)を作る政府間組織。消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進することを目的とする。180カ国以上が加盟している。

さ 行

残留農薬

農薬の使用に起因して食品、家畜飼料などに含まれる全ての物質(毒性学的に意味があると見なされる代謝分解物、反応産物、不純物などを含む)を残留農薬という。農薬は、目的とした薬効を発揮し、徐々に分解・消失するが、収穫までに全てがなくな

るとは限らないため、使用された農薬が収穫された農作物に残り、食品として、又は家畜の飼料として利用されることで乳や肉を介してヒトが摂取するおそれがある。農薬の残留がヒトの健康に悪影響を及ぼすことがないように、農薬取締法に基づき、農薬の登録に際して農薬の使用方法などに関する使用基準が定められ、食品については食品衛生法、家畜の飼料については飼料安全法に基づいて設定された残留農薬の量の限度(残留農薬基準値)を超えないよう規制されている。

なお、残留農薬基準値を超えた農薬が残留する食品などは、流通、販売等が禁止される。

GLP(食品衛生検査施設の業務管理)

Good Laboratory Practice (グッドラボラトリープラクティス)の略語。検査の管理を徹底し、検査施設における検査結果の信頼性確保と検査方法の体系化を図るものであり、食品衛生検査施設の設備、試薬などの適正保管・管理、検査項目ごとの標準作業手順、検査精度の管理などについて具体的に規定したもの。

JAS法(日本農林規格等に関する法律)

食品・農林水産品やこれらの取り扱い等の方法等を内容とする日本農林規格(JAS規格)の制定、保護の仕組みや認定機関・飲食料品以外の農林物資の品質表示などについて定める法律。

収去検査

都道府県知事等が食品衛生法に基づいて実施する行政検査で、知事が必要と認めるときは、試験に必要な最小限の食品などを無償で食品衛生監視員に確保させ検査されること。

食中毒

食品に起因する胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒(毒キノコ、フグ毒などが原因)、化学物質による食中毒、その他のもの(寄生虫など)、原因不明なものに分類される。微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、このうち細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。

食鳥検査

平成4年4月から「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が施行されたことに伴い、食鳥処理場(認定小規模食鳥処理場を除く)では、県の職員である食鳥検査員が検査を実施し、食用不適な食鳥肉の排除を行っている。

また、30万羽以下を処理する食鳥処理場は、認定小規模食鳥処理場として、認定を受けた確認規程に

従い、食鳥処理衛生管理者により食用不適の食鳥肉の排除が実施されている。

食鳥処理場

鶏、あひる、七面鳥などの食鳥を処理・解体し、食肉に加工する施設のこと。年間処理羽数が、30万羽を超える施設を大規模食鳥処理場、30万羽以下の施設を認定小規模食鳥処理場という。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥処理に際して、都道府県知事等が行う検査を受けることを義務付け、その方法などについて規定している。

食肉センター(と畜場)

牛や豚、馬などの家畜を処理・解体し、食肉に加工する施設のこと。

食の安全安心と食育審議会

「食の安全安心と食育に関する条例」により設置された知事の附属機関で、食の安全安心及び食育の推進に関する重要事項を調査審議する。学識経験者、県民代表及び生産から販売に至る各段階の事業者団体、関係団体代表など16名の委員で構成されている。

食の安全安心と食育推進本部

知事を本部長とし、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的に推進するため、各部長、教育長、各県民局長などで構成しており、平成17年5月に設置した。

食の安全安心と食育に関する条例

平成18年4月から施行している条例で、県民の視点に立った食の安全安心の確保や、食育の推進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、増進し、ひいては豊かで活力ある社会の実現を目指している。本条例は、全国で初めて「食の安全安心の推進」と「食育の推進」の一体的な取り組みについて定めている。

食品衛生監視指導計画

都道府県などが実施する食品衛生法などに基づく監視指導などについて、国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」を踏まえて、都道府県知事が毎年度定める計画。

地域の実情を踏まえた食品衛生関係施設に対する重点的、効率的かつ効果的な監視指導のほか、流通

する食品の検査、自主衛生管理の指導なども含めて計画を策定している。

食品衛生検査施設

食品衛生法や食品表示法に基づき食品などの検査を実施している検査施設のこと。検査施設は、県立健康科学研究所、健康福祉事務所(宝塚、加古川、龍野、豊岡、洲本)に合計6施設を設置している。

食品衛生指導員

(一社)兵庫県食品衛生協会が実施する衛生活動の中心として、食品等事業者の自主管理体制の強化、消費者に対する正しい食品衛生の知識の普及を図るため、一定の養成課程を修了した人。

食品衛生責任者

食品衛生法の改正に伴い同法施行規則別表17の規定に基づき営業を行う者は、食品衛生責任者を定め食品営業施設ごとに配置し、営業者の指示に従い衛生管理を行う。

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する法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告など、営業施設の基準、またその検査などについて規定している。

食品添加物

食品衛生法において、「食品添加物」とは、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と定義されている。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。このため、食品添加物は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(指定する)もの以外は原則として使用が認められない。

食品トレーサビリティガイドライン

食品トレーサビリティの取り組みを普及・定着させるために、県独自で平成21年10月に作成したガイドライン。基礎から段階的(ステップ1・2・3)に取り組む構成となっており、ステップ1は、「一歩川上(入荷先)への追溯および一歩川下(出荷先)への追跡を可能とする」こと、ステップ2は、取り扱う食品を識別するための「ロット管理の実施」、ステップ3は、「内部トレーサビリティの確立」を内容

としている。

食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする法律。食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査などについて規定している。

食品リコール(自主回収)

製造等を行った食品等について、営業者が自ら食品衛生法違反や健康への悪影響が想定される事由に気付き、自らの判断で回収を決定、実施すること。

食品ロス

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物。FAO(国際連合食糧農業機関)の報告書によると、世界では食料生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されている。

食料自給率

国内の食料消費について国産でどの程度まかなえているかを示す指標。

①各品目を基礎的な栄養素である供給熱量(カロリー)または経済的価値である金額という共通の「ものさし」で総合化して食料全体の自給度合いを示す「総合食料自給率」、②基礎的な食料である穀物の重量での自給度合いを示す「穀物自給率」、③品目ごとの重要での自給度合いを示す「品目別自給率」という3つの示し方がある。通常は供給熱量によるカロリーベースの総合食料自給率を使用している。

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、飼料の品質低下を防止する(防かび剤、抗酸化剤、乳化剤など)、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、アミノ酸など)、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、酵素、生菌剤など)ことを目的として用いられる物質。

2020年5月現在、農林水産大臣により156品目が指定されている。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。

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(飼料安全法)

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定などを行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物などの生産の安定に寄与することを目的とする法律。飼料又は飼料添加物についての製造・保存・使用・表示などの基準・規格の制定や基準・規格に適合しない飼料の製造等の禁止等を規定している。

新型コロナウイルス感染症

コロナウイルスの一種。コロナウイルスには、一般的の風邪の原因となるウイルスや、「重症急性呼吸器症候群（SARS）」や2012年以降発生している「中東呼吸器症候群（MERS）」ウイルスが含まれる。2019年末に世界で最初の患者が報告されてから瞬く間に世界中にパンデミックが広がり、生活に大きな影響を及ぼしている。

水産用医薬品

動物用医薬品を参照

スクリーニング検査

健康・医療の分野では、迅速に実施可能な検査・手技を用いて疾病や障害を持つ人を暫定的に識別することをいう。

また、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など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などによって結論が出される。BSE検査におけるエライザ法などがこれに当たる。

総合衛生管理製造過程承認制度(国HACCP)

平成7年に創設されたHACCP手法の概念を取り入れた食品の製造過程を厚生労働大臣が食品衛生法第13条に基づき承認する制度。

た 行

大規模食鳥処理場

食鳥処理場を参照

腸管出血性大腸菌

人や動物の腸管の常在菌である大腸菌類のうち、

腸管出血性毒素(ベロ毒素)を産生する種類の一つをいう。感染による患者数こそ多くはないが、重症化の危険性があり、特に乳幼児や高齢者などは重症になりやすく溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

この細菌は、動物の腸管内に生息し、ふん尿を介して食品、飲料水を汚染することにより、人の感染症や食中毒の原因となっており、国内で散発している。少量でも発病がある。加熱や消毒処理には弱い。

動物用医薬品・水産用医薬品

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品のことと、作用別に、抗生物質・合成抗菌剤・寄生虫駆除剤・ホルモン剤・ワクチンなどに分けられ、畜水産食料の生産に重要な役割を果たしている。食品安全委員会はリスク評価において、ヒトの健康を損なうおそれのない量(ADIなど)を設定し、リスク管理機関である厚生労働省が食品中の残留基準を設定する。残留基準を超えた動物用医薬品が検出された食品は、販売などが禁止される。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などを定めている。

特定部位

牛海綿状脳症(BSE)の原因と考えられている異常プリオントンパク質が蓄積することから、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位のこと。

と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつ又は解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定している。

鳥インフルエンザ（高病原性鳥インフルエンザ）

A型インフルエンザウイルス感染による鳥類の疾患であり、人のウイルスとは異なる。鳥インフルエンザのうち鶏などに高致死性の病原性を示すものを高病原性鳥インフルエンザと呼ぶ。鶏などが感染すると、全身症状をおこし、神経症状、呼吸器症状、消化器症状などが現れ、大量に死亡することもまれではない。なお、鳥インフルエンザウイルスは、生きた鳥との接触などにより人に感染した例が知られているものの、鶏卵、鶏肉を食べることにより感染することは報告されていない。

トレーサビリティ

食品のトレーサビリティは、農産物や加工食品などの食品が、どこから来て、どこへ行ったか「移動を把握できる」ことをいう。

食品の生産、加工、流通などの各段階で、個々の生産者・事業者が、商品・原材料の入荷と出荷に関する記録などを作成・保存しておくことにより、結果として、食品の移動の経路を把握することが可能となり、食品事故などの問題があった際の迅速な回収、早期の原因究明などに役立つ。

な 行

中食(なかしょく)

レストランなどへ出かけて食事をする外食と家庭内で手作り料理を食べる「内食」の中間にあって、市販の弁当やそう菜など、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校・屋外などへ持って帰り、そのまま食事として食べられる状態に調理された日持ちのしない食品の総称。

乳児ボツリヌス症

生後1歳未満の乳児においては、腸内環境が成人とは異なり、腸管内でのボツリヌス菌の定着と増殖が起こりやすいとされており、ボツリヌス菌が形成した芽胞で汚染された食品を乳児が食べると、腸管内で発芽、増殖して、毒素を産生することにより発症する。症状は、便秘が数日間続き、全身の筋力低下、脱力状態、哺乳力の低下、泣き声が小さくなる、特に、顔面は無表情となり、頸部筋肉の弛緩により頭部を支えられなくなるといった症状を引き起こすことがある。

認定小規模食鳥処理場

食鳥処理場を参照

農薬管理指導士

農薬販売者、並びに防除を行う業者、ゴルフ場などの農薬管理責任者といった、農薬を取扱う業者を対象に、研修会を実施し、認定試験により農薬に関する専門的な知識を修得したと認められる者を「農薬管理指導士」として認定している。農薬管理指導士は農薬の安全使用が図られるよう、各々の業務において指導的役割を担っている。

農薬取締法

農薬を登録する制度を設け、販売や使用の規制などを行うことにより、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する法律。農薬の登録、製造・輸入・販売・使用の規制、立入

検査、回収命令、罰則などについて規定している。

ノロウイルス

ノロウイルスはヒトの腸で増殖し、ヒトヒト感染のほか、糞便(ウイルス)で汚染された食品による食中毒も多発している。我が国で発生している食中毒の中で、患者数が最も多い。

冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。

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。1960年代にアメリカで宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、頭文字が略語としてHACCPと呼ばれている。HACCPは、原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入など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。

HACCP認定制度推進懇話会

県版HACCP認定制度を普及啓発し、認定施設の増加を促進することを目的として、有識者・認定施設の責任者などの意見を聴取するため、年に1回HACCP認定制度推進懇話会を開催している。

ハザード(危害要因)

ヒトの健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態。食中毒菌やブリオンなどの生物学的要因、重金属や残留農薬などの化学的要因、放射性物質などの物理的要因がある。

兵庫県アレルギー疾患対策推進計画

アレルギー疾患対策を地域の実情に応じて総合的かつ長期的に推進することを目的とする。以下を基本理念とする。

①重症化の予防及び症状を軽減するために施策を総合的に実施していくことによる生活環境の改善、②居住地にかかわらず適切なアレルギー疾患医療を受けられる体制整備、③適切な情報が入手できる体制及び生活の質の維持向上のための支援を受けることができる体制整備

兵庫県健康づくり推進プラン

健康づくり推進条例第8条に定める基本計画とし

て、兵庫県における健康づくりの基本的な目標・方針を定めたもの。健康づくりと疾病予防についての取り組みを重点的に取り上げている。

兵庫県食品表示連絡協議会

不適正な食品表示に関する情報共有や意見交換により食品表示行政担当部局及び警察本部等関係機関の連絡強化を図るとともに、不適正な食品表示を行っている事業者への必要な対応を迅速かつ円滑に実施することを目的とする。

ひょうご食品認証制度(兵庫県認証食品)

兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として製造された加工食品のうち、「安全・安心」かつ「個性・特長」がある食品を県が確認して認証する制度。安全・安心の取り組みレベルが高い「ひょうご安心ブランド」と、個性・特長がある「ひょうご推薦ブランド」の2段階で構成される。

ひょうごの美味し（うまし）風土拡大協議会

兵庫県認証食品の拡大、輸出の促進、ブランド化を一体的に推進し、県産農林水産物・食品の生産・流通・消費の一層の拡大を図るため、①兵庫県認証食品拡大協議会、②兵庫県農林水産物・食品輸出促進協議会、③ひょうご農水産物ブランド戦略推進会議を統合し平成22年4月に設立した協議会。

ひょうご農林水産ビジョン2030

「21世紀兵庫長期ビジョン」の農林水産業・農山漁村に関わる分野別ビジョンとして、本県の農林水産業・農山漁村に関する各種施策の基本となる計画であり、全ての県民の食と「農」に関する行動指針。

ひょうごビジョン2050

次世代が生きる30年先の兵庫のめざす未来を描くビジョン。県政の基本指針であり、各分野計画を実行プログラムとして位置づけて推進。

また県民が主役になるビジョンとして、地域の主体的な取り組みを進めることとしている。

肥料の品質の確保等に関する法律

肥料の品質等を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格や施用基準の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進に寄与するとともに、国民の健康の保護に資することを目的とする法律。肥料の登録、施用の規制、立入検査、回収命令及び罰則などについて規定している。

豚熱

豚熱は、CSFウイルスが豚やイノシシに感染することで起こる病気。伝染力が強く、家畜伝染病に指定されている。豚肉の摂取により、CSFが人に感染することは世界的に報告されていない。

放射温度計

物体に触れることなく温度を把握できる非接触式温度計。すべての物体は赤外線を放射しており、その赤外線の強さ(エネルギー量)は、温度が高くなるにしたがい増加するため、その放射エネルギー量を検知することで温度を知ることができる。

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など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。

ま 行

民間認証

民間のHACCP認証。主なものとしては、ISO22000、FSSC22000、SQFなどがある。

や 行

輸入食品監視指導計画

輸入食品等の重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進し、もって輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的とする。

ら 行

リスク

食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性とその程度(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)。

リスク評価(食品健康影響評価)

食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。コーデックス委員会によれば、①危害要因特定、②危害要因判定、③暴露評価、④リスク判定の4つの段階を含むとされる。

リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、多様な関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果などの様々な事情を考慮した上で、政策的観点からリスクを低減するための科学的に妥当で適切な措置(規格や基準の設定など)を決定、実施すること。

リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、リスク管理機関・リスク評価機関・消費者・生産者・事業者・流通・小売などの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。

2 食品マーク

(1) 栄養・食生活

<p>特定保健用食品</p>  <p>特定保健用食品 消費者庁許可</p>  <p>条件付き特定保健用食品 消費者庁</p>	<p>食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品。製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について国の許可を受ける必要があります。</p> <p>特定保健用食品(疾病リスク低減表示・規格基準型を含む)と条件付き特定保健用食品があります。</p>	<p>特別用途食品</p>  <p>消費者庁</p>	<p>乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示するもの。特別用途食品として食品を販売するには、その表示について国の許可を受ける必要があります。</p>
<p>JHFA マーク (公財)日健栄協認定 JHFA (財)日本健康・栄養食品協会</p> 	<p>公益財団法人日本健康・栄養食品協会において、健康食品の規格成分のみならず、表示内容についても医学・栄養学の専門家から構成する「認定健康食品認定審査会」で審査を行い、マークの表示を許可しています。</p>	<p>GMP マーク 一般社団法人日本健康食品規格協会</p> 	<p>一般社団法人日本健康食品規格協会において、健康食品の品質管理のための適切な管理組織の構築と作業管理の実施と、適切な構造設備の構築の両面からチェックし、適正と認められた製品について表示しています。</p>
<p>ユニバーサルデザインフード UD ユニバーサルデザインフード</p> <p>日本介護食品協議会</p>	<p>かむ力や飲み込む力が弱くなった方、介護が必要な方でも食べられるよう工夫された加工食品に、日本介護食品協議会が制定した規格に適合する商品にマークが表示されています。</p>	<p>兵庫県版 HACCP 兵庫県</p> 	<p>HACCPの概念や食品ごとの履歴情報(生産環境・製造工程・流通状況・調理過程)管理などを取り入れた認定基準をクリアしたプログラムを知事が認定する兵庫県独自の制度で、認定を受けたプログラムに基づいて製造された製品には、「認定マーク」が表示されています。</p>
<p>食の健康協力店 ひょうご“食の健康”運動</p>  <p>兵庫県</p>	<p>健康メニューの提供やヘルシーオーダーサービスの実施などに取り組んでいる飲食店及びお弁当・そう菜などの中食を販売する店で、兵庫県が取り組んでいる「ひょうご“食の健康”運動」に賛同する店舗。</p>		

(2) 農林

<p>JASマーク</p>  <p>農林水産省</p>	<p>品位、成分、性能などの品質についてのJAS規格(一般JAS規格)を満たす食品や林産物などに付されます。</p>	<p>有機JASマーク</p>  <p>認定機関名 農林水産省</p>	<p>有機JASを満たす農産物などに付されます。有機JASマークが付されていない農産物、畜産物及び加工食品には「有機○○」などと表示することができません。</p>
<p>特色JASマーク</p>  <p>農林水産省</p>	<p>特別な生産や製造方法の食品、生産情報公表食品、低温管理流通食品など相当程度明確な特色のあるJASを満たす製品などに付されます。 例：りんごストレートピュアジュース、熟成ハム類、生産情報公表牛肉・豚肉・農産物など</p>	<p>地域特産品認証マーク(Eマーク)</p> 	<p>各都道府県が定めた地域特産品認証基準に適合すると認証された地域特産品(地域原材料の良さを活かし、地域の文化や技術にこだわりをもち、つくられた特産品)に表示されます。 兵庫県では、兵庫県認証食品(加工食品)のうち、規格又は基準を設けた品目について、基準をクリアしたものに表示することになっています。</p>
<p>ひょうご安心ブランド</p>  <p>兵庫県</p>	<p>兵庫県認証食品のうち、残留農薬などが国基準の1/10以下であるなど、安全・安心面で厳しい要件を満たした県内産の農林水産物・加工食品について、ひょうご安心ブランドとして認証された食品に表示されます。</p>	<p>ひょうご推薦ブランド</p>  <p>兵庫県</p>	<p>兵庫県認証食品のうち、生産方法(環境への配慮など)、品質(出荷基準)などに個性・特長がある県内産の農林水産物・加工食品について、ひょうご推薦ブランドとして認証された食品に表示されます。</p>
<p>兵庫米シンボルマーク</p>  <p>兵庫県</p>	<p>愛称は「ひょうちゃん」。兵庫県産米をPRするため、兵庫米取扱店やPRイベントなどで利用されています。</p>		

食の安全安心推進計画(第4次)

～食の安全安心で 元気なひょうご～

令和4年3月

発行：兵庫県

編 集 兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課

住 所 〒650-8567

神戸市中央区下山手通5丁目10番1号

電 話 078-341-7711(代表)

F A X 078-362-3970

Email seikatsueiseika@pref.hyogo.lg.jp



03 健P1 - 010A4