

千葉県食品等の安全・安心の確保に関する 基本方針

平成29年4月 改正

ちば

目 次

I	策定の趣旨	1
II	基本的な考え方	2
III	食品関連事業者、県の責務と消費者の役割	3
	1 食品関連事業者の責務	
	2 県の責務	
	3 消費者の役割	
IV	施策の方向	
1	「安全で安心な食品」の生産と供給を促進します。	4
(1)	安全・安心な農林畜水産物の生産と供給	
①	農薬の適正使用の推進	
②	肥料の適正使用の推進	
③	農林畜水産物の衛生管理指導の推進	
④	トレーサビリティーの推進	
⑤	GAPの推進	
⑥	「ちばエコ農業」の推進	
⑦	地産地消の推進	
(2)	HACCPの導入から運用までの指導・支援	
(3)	安全・安心な食品等の供給の促進	
①	製造・加工者に対する衛生管理の指導・支援	
②	流通・販売者に対する支援	
2	生産から消費までの総合的な食品等の監視・指導、検査体制を充実します。	5
(1)	生産段階における監視・指導	
①	農林水産物の農薬適正使用の推進	
②	畜産物及び養殖水産物の飼料、動物用医薬品の適正使用の推進	
③	遺伝子組換え作物とそれ以外の作物との交雑防止に関する措置	
(2)	製造・加工、流通・販売段階における監視・指導の推進	

(3)	県内に流通する食品等の安全性の確保（違反食品の排除）	
(4)	食品表示の適正化の推進	
①	食品表示法に基づく表示の適正化及び監視・指導の強化	
②	添加物、遺伝子組換え、アレルギー物質などの表示の適正化	
③	食品の適正表示のための普及・啓発の推進	
(5)	食の安全に対する検査体制の充実	
(6)	BSE対策の推進	
(7)	遺伝子組換え食品に対する監視・指導の実施	
3	消費者の安心・信頼の確保と関係者の相互理解を促進します。……………	7
(1)	情報提供、広報活動の充実	
(2)	食の安全・安心に関する相談窓口体制の充実	
(3)	情報の共有化と関係者間の連携強化	
①	すべての関係者との連携	
②	消費者、食品関連事業者、学識経験者の連携	
③	県庁内関係部局の連携	
④	食品等の安全・安心に関する危機管理における連携	
(4)	食育の推進	
V	リスクコミュニケーションの促進	…………… 9
1	施策を実施する上でのリスクコミュニケーションの推進	
2	リスクコミュニケーションにおける食品関連事業者、消費者との協力	
3	効果的なリスクコミュニケーションのあり方の検討	
VI	基本方針をより効果的に実現するための体制	…………… 10
1	千葉県食品等安全・安心協議会	
2	千葉県食の安全・安心対策会議	
3	国や他の自治体との連携	
4	基本方針の見直し	
	用語集	…………… 11
	参考：千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針の骨格	…………… 22

千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針

I 策定の趣旨

近年、食品の製造・加工・保存技術等の飛躍的な進歩により、様々な食品が広域に流通するようになった一方で、食に関する諸問題が続発し、食品の安全性に対する不安や不信が高まり、消費者のための食品等の安全・安心の確保に向けた取組が強く求められています。

全国有数の農水産物の生産地を有し、首都圏の大消費地にも接する本県では、生産地と消費地を併せ持つ特性を生かし、全県で地産地消を展開しておりますが、このような社会背景から、食品等の安全と安心の確保のため、関係者がそれぞれの責務や役割を認識し、共に力を合わせて取り組んでいくための枠組みとして、平成18年3月に「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」という。）が制定されました。

条例第7条に基づき、平成19年3月に策定された本方針は、生産から消費に至る安全性確保のために総合的に講ずべき施策を示すもので、本方針により、年度毎に具体的な事業や数値目標を設定し、食品の安全確保対策を実施してまいりました。

この間も、「食」を取り巻く国内の状況は、食品を原因とする死亡事故の発生、食材の産地表示の偽装や異物混入、それに伴う消費者の「食の安全・安心」に対する意識の高まりなど、大きく変化してきています。

そこで、国においては、平成21年9月に消費者行政の中心的役割を担う「消費者庁」を創設し、平成27年4月には食品表示の規定を統合した「食品表示法」が施行されました。また、食品衛生に関しては、国際標準の食品衛生管理手法である「HACCP」の義務化を視野に入れた自主衛生管理を推進するなど、様々な取組が進められています。

本県においても、このような食品を巡る新たな動向に即応しながら食品等の安全・安心の確保に向けた取組を実践できるように、今回、基本方針の一部改正を行い、引き続き、食品関連事業者、消費者、行政が協働して施策を進めていくこととします。

Ⅱ 基本的な考え方

すべての県民が健康で安全・安心な食生活を営むうえで、食品等の安全・安心の確保は、欠くことのできないものであり、重要な課題です。

食品等の安全・安心を確保するためには、生産から流通、消費に至るすべての過程において、県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づいて、総合的な対策を進める必要があります。

また、食品関連事業者は、食品等の安全・安心の確保を最優先に取り組み、常に安全・安心な食品等を供給する責務を有し、消費者は、安全な食品を選択する権利を有する上で、食品等の安全・安心の確保についての理解を深めることが大切です。

さらに行政は、生産、製造、販売などについて、施設などの監視や事業者に対する指導などの施策を推進する責務があります。

食品関連事業者や消費者、行政がそれぞれの立場を認識し、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、食品等の安全・安心の確保のため、一体となって取り組むことが重要です。

こうしたことから、本方針では、

(1) 食品関連事業者、県の責務と消費者の役割を明確にし、

(2) 総合的な施策を推進するため、

① 「安全で安心な食品」の生産と供給の促進

② 生産から消費までの総合的な食品等の監視・指導、検査体制の充実

③ 消費者の安心・信頼の確保と関係者の相互理解の促進

の三つの視点から施策の方向を定め、さらに、

(3) 関係者が一体となって取り組むために、情報や意見の交換を行う

リスクコミュニケーションの促進

を盛り込むこととし、これらを基本的な考え方としています。

Ⅲ 食品関連事業者、県の責務と消費者の役割

1 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は食品等の安全・安心の確保に関して第一義的な責務を有することを認識し、食品等の安全・安心の確保に係る知識及び技術を習得する必要があります。

また、生産、製造・加工、流通、販売等における管理履歴の記録・保存を行うとともに、HACCP(危害分析重要管理点方式)に基づく衛生管理手法を導入し、食品事故発生時の出荷停止や回収、再発防止、消費者への対応などについて、危機管理を行うことが必要です。

さらに、食品等の安全・安心の確保のため、食品関連事業者は、正確で適切な情報を積極的に提供するとともに、県の施策に協力し、また、意見の表明を行うことに努めます。

2 県の責務

県は、県民の健康の保護と安心できる生活の確保を図るため、国や他の都道府県、市町村との連携と役割分担を踏まえ、食品等の安全・安心の確保に関する施策を策定し、実施する責務を有しています。

このため、生産農場段階での農薬や動物用医薬品などの適正使用、疾病予防対策、製造・加工施設の衛生管理、適正な食品表示のための監視・指導を実施するとともに、食品中の残留農薬、添加物などの検査の実施や検査技術の向上に努めます。

また、食品等の安全・安心に関する情報の収集・分析・提供、安全・安心に関する知識の普及・啓発、施策の策定や実施において県民の意見の反映、施策結果の公表に努めます。

さらに、生産から消費に至る各段階の関係者による自主的な活動を促進するため、情報の提供、助言などの支援に努めます。

3 消費者の役割

消費者は、適切な食品の購入、保存・調理を行うことはもちろん、積極的に食品等の安全・安心の確保に関する知識を習得し、理解を深めるよう努めます。

また、県の施策などについて意見を表明することにより、安全・安心の確保に積極的にその役割を果たすとともに、県の施策に協力するよう努めるものとします。

Ⅳ 施策の方向

1 「安全で安心な食品」の生産と供給を促進します。

生産から消費に至る各段階の関係者による自主的な活動を支援し、「安全で安心な食品」の生産供給体制の確立を促進します。

(1) 安全・安心な農林畜水産物の生産と供給

① 農薬の適正使用の推進

農薬の安全・適正使用を推進するため、販売者・使用者を対象とした研修会の開催、立入検査・指導、農薬管理指導士の認定を行います。

また、県産農産物の残留農薬の分析を実施し、農薬の適正使用の徹底を図ります。

② 肥料の適正使用の推進

土壌診断及び施肥基準に基づくたい肥・肥料等の適正施肥管理を指導します。

③ 農林畜水産物の衛生管理指導の推進

安全で質の高い農林畜水産物を生産するため、講習会の開催や農場等への立入検査・指導などを通じて、栽培や飼養の適切な管理を指導します。

④ トレーサビリティの推進

生産者が農畜産物の生産履歴を記帳し、いつでも公開できるように生産者組織、生産者に対して記帳運動を展開します。

また、農畜産物の生産段階から流通・販売段階に至る生産流通履歴情報を消費者に提供する取組を支援します。

⑤ G A Pの推進

生産者等が、食品安全・環境保全・労働安全等に関する法律等を遵守し、産地等の実態に合わせ、生産環境や各作業工程ごとのリスク管理を行うG A Pの考え方やその取組の普及啓発に努めます。

⑥ 「ちばエコ農業」の推進

化学農薬・化学肥料の使用量の低減に取り組む産地の育成を図り、環境負荷を低減する農業を推進します。

⑦ 地産地消の推進

消費者ニーズに的確に対応し、新鮮でおいしい、安全・安心な県産農林畜水産物を県民に提供する「地産地消」を推進します。

(2) H A C C Pの導入から運用までの指導・支援

県内食品関連事業者、また、と畜場や食鳥処理場の関係業者などに対し、研修会の開催、監視時の指導・助言等を通じて、H A C C P(H A C C Pの考え方に基づく自主衛生管理を含む)を導入する支援を行います。

また、H A C C P導入後は、施設における衛生管理記録の確認や適正な運用の指導を実施しフォローアップを図ります。

(3) 安全・安心な食品等の供給の促進

① 製造・加工者に対する衛生管理の指導・支援

県の食品衛生監視員は食品衛生推進員に自主衛生管理について指導し、食品衛生推進員がその知識を地元の事業者に普及・啓発することにより、県内全域で自主衛生管理が推進されるよう図ります。

また、学校給食施設に対しては、調理場の視察や研修等を通じて、衛生管理や栄養管理体制の強化を図るための意識向上と、食品衛生に関する正しい知識の啓発に努めます。

② 流通・販売者に対する支援

食の国際化、広域流通の時代を迎え、ますます多様化する食品及び消費者のニーズに対応するため、食品等の流通・販売時における安全性を確保することが大切です。

このため、食品等の流通・販売過程における取扱いや保存管理等について普及・啓発し、安全性の確保について自主衛生管理を徹底するよう支援します。

2 生産から消費までの総合的な食品等の監視・指導、検査体制を充実します。

食品等の安全・安心を確保するため、より一層の監視・指導、検査体制の充実を図ります。

(1) 生産段階における監視・指導

① 農林水産物の農薬適正使用の推進

農薬取締法に基づく農薬の安全・適正使用を図るため、研修会の開催、販売者及び使用者への立入検査の実施、並びに残留農薬分析の実施等により適正使用について指導を行います。

② 畜産物及び養殖水産物の飼料、動物用医薬品の適正使用の推進

畜産物及び養殖水産物の食品としての安全性を確保するため、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の適正な運用を図るとともに、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（以下、医薬品医療機器法）に基づく動物用医薬品の適正な使用について指導を行います。

③ 遺伝子組換え作物とそれ以外の作物との交雑防止に関する措置

交雑防止に向けて情報の収集・発信を行います。

(2) 製造・加工、流通・販売段階における監視・指導の推進

食品等の製造・加工、流通・販売などを行う施設に対し、食品衛生法に定められた製造・加工方法、保存方法、及び食品衛生法施行条例で定められている施設の衛生基準について監視・指導を実施します。

特に、食中毒事故等が発生した際に大きな影響を及ぼす食品流通拠点である卸売市場や大量調理施設などの大規模施設に対し、計画的かつ重点的な監視・指導を行います。

また、食品添加物等の化学物質を使用する食品製造業や牛乳等の処理業に対しても監視・指導を実施し、県産品による事故及び違反食品の発生を防止し、安全で衛生的な食品の製造販売を指導します。

さらに、農産物検査法に基づき、米や麦、大豆などの農産物の公正かつ円滑な規格取引や品質の改善を推進するために、地域の登録検査機関に係る適正な登録業務の実施とその登録検査機関に係る監視・指導を実施します。

(3) 県内に流通する食品等の安全性の確保（違反食品の排除）

年々増加する輸入食品をはじめ、県内に流通する食品等について、残留農薬、添加物など、計画的に検査を行い、国や他の地方公共団体と連携し、違反食品などの排除を行います。

また、国や関係機関と連携し、県産農林畜水産物や県内市場流通食品の放射性物質検査を行い、県民の安心確保に努めます。

(4) 食品表示の適正化の推進

① 食品表示法に基づく表示の適正化及び監視・指導の強化

食品の原材料、原産地、保存方法、消費期限、栄養成分表示などの表示は、消費者が食品を購入する際の唯一で重要な情報源であり、適正な表示がなされていなければなりません。

このため、国や他の都道府県と連携し、また、消費生活センター等県内の消費生活相談窓口と情報提供を図り、食品を製造・販売する事業者等に対し、食品表示法に基づく監視・指導を行います。

② 添加物、遺伝子組換え、アレルギー物質などの表示の適正化

県内で製造・流通する食品等について、食品衛生法で定められている添加物等の規格基準や遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品の検査の充実を図り、違反食品などの排除に努めるとともに、検査結果に基づき遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含む食品などの表示の適正を確認、指導します。

③ 食品の適正表示のための普及・啓発の推進

県民や食品関連事業者等からの相談にはワンストップサービスでわかりやすく説明し、また、食品関連事業者への研修会やパンフレットなどによる広報活動を行うことにより、適正な食品表示について普及・啓発を図ります。

(5) 食の安全に対する検査体制の充実

腸管出血性大腸菌O157やノロウイルス、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品など、検査の対象となる微生物や化学物質等の多様化や検査技術の高度化・専門化に対応するため、食品検査機能の充実を図り、併せて、営業者が行う自主検査への技術支援を行います。

また、食品衛生法施行規則第37条の規定により、精度管理、外部精度管理調査、及び信頼性確保部門による内部点検を定期的実施します。

(6) BSE対策の推進

生産段階において、適切な飼料規制（肉骨粉等の使用禁止）を行うとともに、死亡牛等のBSE検査を実施し、牛の個体識別制度の適切な実施を指導します。

と畜段階において、国産牛の特定危険部位の除去等適正な処理を行うことにより、BSE発生リスクがほとんどなくなることから、BSEスクリーニング検査は症状がある国産牛のみを対象に実施することとします。

また、牛肉加工処理段階においても特定危険部位の除去等適切な処理について、監視・指導を行います。

(7) 遺伝子組換え食品に対する監視・指導の実施

遺伝子組換え作物等を食品や食品の原材料として使用する場合は、国による安全性の審査を受ける必要があります。さらに、承認された食品については、法に基づき適正な表示がなされなければなりません。

このため、加工食品を対象に、計画的に検査を行い、適正な表示の監視・指導を実施します。

3 消費者の安心・信頼の確保と関係者の相互理解を促進します。

消費者の視点に立った正確でわかりやすい情報の提供と正しい知識の普及・啓発に努め、関係者の相互理解を促進します。

(1) 情報提供、広報活動の充実

県民に対し、食の安全・安心に関する情報について、迅速に、また的確な時期に提供・公表するとともに、情報の共有化を図り、広報紙やマスメディアを通じた情報提供の充実を図ります。

(2) 食の安全・安心に関する相談窓口体制の充実

県民や食品関連事業者からの相談や通報に速やかに対応するため、関係部署の連携を充実します。

(3) 情報の共有化と関係者間の連携強化

① すべての関係者との連携

フォーラムや意見交換会などを通して、情報や意見の交換を行うことにより、すべての関係者相互間の情報の共有と理解の促進を図ります。

② 消費者、食品関連事業者、学識経験者の連携

食品の生産、製造・加工、流通、消費の各段階の関係者及び学識経験者で構成する「千葉県食品等安全・安心協議会」において、食品等の安全・安心の確保に係る情報や意見の交換のもとに、協議、検討し、施策への提言などを行います。

③ 県庁内関係部局の連携

食に係る県庁内関係課で構成する「千葉県食の安全・安心対策会議」を通して、生産から消費に至るまでの一貫した食の総合的な安全・安心確保のための施策等の検討など、連携した対応を図ります。

④ 食品等の安全・安心に関する危機管理における連携

食品等の安全・安心の確保のため、日ごろから、各担当部局において、危機管理を行うとともに、複数の部局に関連する緊急を要する事案が発生した場合には、関係部局が連携し、迅速に対応します。

(4) 食育の推進

子どもたちをはじめ県民が、農林漁業及び食に関する様々な経験を通じて「食」に関する知識と、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活が実現できるよう、学校や家庭、地域における食育を推進します。

V リスクコミュニケーションの促進

1 施策を実施する上でのリスクコミュニケーションの推進

食品等の安全・安心の確保は、消費者や食品関連事業者、県などの関係者が、共に力を合わせて取り組んでいくことが必要です。

また、食品等には、健康への影響を及ぼす要因があるという考えに立ち、この要因が健康に与える可能性や食に関わる課題などについて、すべての関係者が相互に理解し、共通した認識を持つことが重要です。

このため、食品等の安全・安心の確保に関する施策を実施するにあたっては、わかりやすい適切な情報の提供や、意見の交換を行うリスクコミュニケーションを促進することにより、関係者が共通した認識の下、協働して、施策を推進していくことが必要です。

2 リスクコミュニケーションにおける食品関連事業者、消費者との協力

消費者の視点に立ち、食品関連事業者が行う、安全で安心できる食品の正確でわかりやすい情報の提供と消費者等への正しい知識の普及・啓発を支援します。

また、食品等の安全・安心の確保に係る相互の理解を深めるため、情報や意見の交換を行うとともに、関係者間の連携強化を支援します。

3 効果的なリスクコミュニケーションのあり方の検討

食品等の安全・安心に関するさまざまな問題に対応し、県民が安全で安心な食生活を営むためには、食品等には健康に影響を及ぼす要因があるという考えに立った情報を提供する必要があります。このため、これらの情報提供のあり方等について、検討していくことが必要です。

また、適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを行うため、千葉県食品等安全・安心協議会において、県で実施したリスクコミュニケーションについての評価を行い、今後のリスクコミュニケーションの実施方法等の検討を行います。

Ⅵ 基本方針をより効果的に実現するための体制

1 千葉県食品等安全・安心協議会

生産、製造・加工、流通、消費の各分野の代表者に学識経験者を加えた委員で構成する「千葉県食品等安全・安心協議会」においては、食品等の安全・安心の確保に関する事項や施策への提案制度に対する検討、効果的なリスクコミュニケーションの実施方法の検討、施策の実施状況の検証などを行い、県の施策への提言等を行います。

2 千葉県食の安全・安心対策会議

総合的な安全・安心確保のための施策等の検討や緊急を要する事案が生じた場合などは、食品等の安全・安心についての基幹会議として関係部局で構成する「千葉県食の安全・安心対策会議」において検討し、機動的かつ迅速な対応を図ります。

3 国や他の自治体との連携

増加する輸入食品の安全性や広域に発生する大規模な食中毒事件などに対応するためには、国や他の都道府県等との連携が不可欠であり、これらの関係機関と密に情報交換をして対策にあたります。

4 基本方針の見直し

科学技術等の発展により、食品の製造・加工技術や食品中の有害物質などの検査方法等は、常に変化しています。

また、国際情勢も踏まえ、全ての事業者へのHACCPの義務化等、食品の衛生管理手法についても、大きな変化を迎えようとしています。

本方針は、これらの社会的背景の変化に対応し、食品等の安全・安心について最善のものであることが求められることから、「千葉県食育推進計画」等、その他の県の方針も踏まえつつ、必要に応じ、随時見直しを行います。

千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針 用語集

(平成29年4月改正)

【A～Z】

B S E

B S Eスクリーニング検査

G A P

H A C C P

* (ちば) と付した用語は、千葉県独自の施策等です。
* (条例) と付した用語は、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」で定義されている用語です。

【あ行】

アレルギー物質

遺伝子組換え食品

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

牛の個体識別

【か行】

外部精度管理 (➡精度管理の項参照)

【さ行】

残留農薬

消費期限

(参考) 賞味期限

食育

食中毒

食鳥処理場

食品(条例)

食品衛生推進員

食品衛生法

食品関連事業者(条例)

食品添加物

食品等(条例)

食品等の安全・安心の確保(条例)

食品表示法

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律

信頼性確保部門

精度管理

施肥基準

【た行】

大規模施設
地産地消
ちばエコ農業（ちば）
千葉県食の安全・安心対策会議（ちば）
千葉県食品等安全・安心協議会（ちば）
腸管出血性大腸菌（O157等）
添加物（➡ 食品添加物の項参照）
動物用医薬品
土壌診断
特定危険部位（SRM）
と畜場
トレーサビリティ

【な行】

内部点検（➡精度管理の項参照）
農薬
農薬管理指導士
農薬取締法
農林物資の規格化等に関する法律
ノロウイルス

【ら行】

リスク管理
（参考）リスク
 リスク分析
 リスク評価
 （食品中の）ハザード
リスクコミュニケーション（一般、条例）

【わ行】

ワンストップサービス(食品表示相談窓口の新体制)

【A～Z】

BSE

牛海綿状脳症。Bovine Spongiform Encephalopathy の略。

牛の病気の一つ。

BSE に感染した牛では、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。

また、潜伏期間は平均 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。

牛から牛に BSE が蔓延したのは、BSE 感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使っていたことが原因と考えられている。

国際獣疫事務局（OIE）の報告によれば、世界 28 カ国で約 19 万頭（2015 年 1 月時点）の BSE が発生しており、英国がそのほとんど（約 18 万 5 千頭）を占め、わが国では 2009 年 1 月までに 36 頭確認されているが、それ以降は確認されていない（2017 年 3 月現在）。

BSEスクリーニング検査

牛海綿状脳症（BSE）にかかった牛の食肉が、市場に流通しないように、都道府県等の食肉衛生検査所などで実施している検査。

この検査は、BSE の原因といわれる異常プリオンを検出するための検査で、異常プリオンが蓄積しやすい部分である「延髄」を採取して、検査材料とし、前処理をした後、エライザ法といわれる方法で検査する。

BSE スクリーニング検査は一次検査ともいわれ、この検査で陽性となった場合は、国の指定する検査機関で二次検査（確定診断）が実施される。

この BSE 検査に合格するまでの間、その牛からとれた食肉や内臓などは、と畜場内で厳重に保管されている。

GAP

農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことで、農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）と呼ばれている。

これを農業者や産地が取り入れることにより、結果として食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待される。

HACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

危害分析重要管理点方式ともいう。

1960 年代にアメリカの宇宙計画の中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、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語として HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップともいう）と呼ばれている。

HACCP は、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害要因分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の 7 原則から成り立っている。

HACCP システムによる衛生管理の基礎として衛生標準作業手順（SSOP：Sanitation Standard Operating Procedures）の導入など、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCP システムによる衛生管理の方法について厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられている（総合衛生管理製造過程承認制度）。

【あ行】

アレルギー物質

生体が自己と外来の異物を認識する反応を免疫学的反応というが、その反応が生体に対して不利に働く反応をアレルギー反応という。

特に、食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）と呼んでいる。

この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようと、抗体がつくられるというもので、その後の抗原の侵入に対して、この抗体が良い方に働けば、病気の発症を抑えることができる。

ところがアレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な免疫学的反応をし、様々なアレルギー症状が引き起こされる。

中でも、最も重篤なタイプの症状（急激な血圧低下、呼吸困難または意識障害など）をアナフィラキシーショックといい、対応が遅れるとまれに死に至ることもある。

また、このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンという。

なお、食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーの他に毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要である。

アレルゲンを含む食品については、食品表示法に基づき、特定原材料であるそば、落花生、乳、小麦、かに、えび、卵の7品目を含む場合には、それらを含む旨の表示が義務化されており、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目を含む場合には、それらを含む旨を表示することが推奨されている（平成28年11月現在）。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）によって得られた生物を利用した食品（食品添加物を含む）。遺伝子組換え技術とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の生物に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることされており、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

平成28年11月現在、わ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、パパイヤの8種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原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。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、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8種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品33品目群（豆腐、納豆など）である。

また、高オレイン酸遺伝子組換え大豆、ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆、高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びこれらを使用した加工食品について、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

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

<所管府省：厚生労働省、農林水産省>

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行うこと等により、保健衛生の向上を図ることを目的とし、平成26年11月25日、薬事法（昭和35年制定）が一部改正されてこの法律が施行された。

動物に用いられる医薬品等については、品質、動物に対する有効性及び安全性を確保するため、品目ごとに承認や再審査等を行うとともに、製造や販売の許可等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。

牛の個体識別

牛の個体識別は、一頭の牛を生涯唯一の番号で識別・管理し牛の異動履歴を把握しようとするもの。

平成 13 年、BSE（牛海綿状脳症）がわが国で初めて確認されたことから BSE 緊急対策として、全国のすべての牛に対して固有番号を付した識別耳標の装着を行い、各個体の生産・異動情報を管理することになった。

平成 15 年 12 月からは、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の施行により、個体識別制度として牛の管理者等の義務づけが強化され、また、平成 16 年 12 月からは牛肉の流通過程においても個体識別番号の伝達、記録等の仕組みが構築されている。

【さ行】

残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

消費期限

食品の期限表示には、消費期限（品質が急速に劣化しやすい食品が対象）と賞味期限（品質の劣化が比較的遅い食品が対象）の 2 種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としている。各期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的・合理的根拠をもって適正に設定している。

「消費期限」は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日。

（参考）賞味期限

「賞味期限」は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日。

食育

現在および将来にわたり、健康で文化的な国民の生活や豊かで活力のある社会を実現するため、様々な経験を通じて、国民が食の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識と「食」を選択する力を養うことにより、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

なお、食育基本法が平成 17 年 7 月 15 日に施行された。

食中毒

食品に起因する急性胃腸炎、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、化学物質による食中毒、その他のもの（寄生虫等）、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。

感染型食中毒は、食品中に増殖した原因菌（サルモネラ属菌、リステリア、腸炎ビブリオなど）を食品とともに摂取した後、原因菌が腸管内でさらに増殖して臨床症状を起こす。

他方、毒素型食中毒は、食品内で原因菌が増殖し産生された毒素が原因物質となる食品内毒素型と、摂取された生菌が腸管腔内で増殖し、産生する毒素が原因物質となる生体内毒素型に分けられる。前者には、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）などがあり、後者にはウェルシュ菌、セレウス菌（下痢型）などがある。

自然毒食中毒は、毒キノコ、フグ毒、かび毒などが原因物質となって起きる。

この他、化学物質による食中毒などがある。

食鳥処理場

食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設。（食鳥をとさつし、羽毛を除去した食鳥とたいから、内臓を摘出したものを「食鳥中抜きとたい」という。）

食品（条例）

すべての飲食物（その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、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に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。）をいう。

食品衛生推進員

千葉県では、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって県民の食生活の安全を確保するため、食品衛生法第 61 条に基づき、食品衛生推進員を設置している。食品衛生推進員は、資格要件を満たす者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから知事が委嘱し、食品衛生の向上を図るため、主に次の業務を行う。

- ・食品等事業者の自主管理の推進及び支援等を行う。
- ・消費者からの食品衛生に関する相談に応じるとともに、助言等を行う。
- ・食品衛生指導員への指導及び助言等を行う。
- ・保健所事業への協力を行う。

食品衛生法 <所管府省：厚生労働省、消費者庁>

昭和 22 年に制定され、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則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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、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。

食品関連事業者（条例）

肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品等の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材又は食品等の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者をいう。

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又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用※す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「ヒト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。

このような規制はポジティブリスト方式と呼ばれ、欧米諸国においても同様の規制が行われている。
また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが規定されている。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。また「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

※ 食品添加物を用途別にみると、

- 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 食品の製造また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、アミノ酸類)
- がある。

食品等（条例）

食品、添加物（食品衛生法第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）又は容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）をいう。

食品等の安全・安心の確保（条例）

食品等の安全性及び食品等に対する安心感を確保することをいう。

食品表示法 <所管府省：消費者庁、農林水産省、財務省>

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、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律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し、平成27年4月1日に施行された。

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等に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定している。

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律 <所管府省：農林水産省>

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等を行うことにより、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等の生産の安定に寄与することを目的とし、昭和28年に制定された。

飼料または飼料添加物についての製造、保存、使用、表示等の基準・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などを規定している。

信頼性確保部門

平成8年5月の食品衛生法施行令の一部改正により、都道府県等が設置する食品衛生検査施設は、G L P (Good Laboratory Practice：試験検査業務の適正管理運営基準)に基づき食品等の検査を行うことが義務付けられた。G L Pにおいては、食品の採取(収去ともいう)や検査を実施する「検体採取・検査実施部門」とは別の組織である「信頼性確保部門」が、検査の正確さや検査結果の妥当性を点検・評価することになっている。

精度管理

検査機関等による、試料の採取から目的物質の測定結果の報告までの一連の作業（検査）について、「一定の水準が維持されているか」、「他の施設との互換性があるか」を担保するための管理・判断の仕組みのこと。その施設内部で行う内部精度管理と第三者機関がチェックを行う外部精度管理がある。千葉県の場合、県衛生指導課の信頼性確保部門が県立の検査機関(衛生研究所、保健所等)の検査精度を定期的にチェックしており、これを「内部点検」と称している。

施肥基準

適正な施肥を行うため、地域の土壌条件等に応じた施肥量の目安になる施肥の基準値や方法を示したもので、各都道府県で技術指導書として策定している。

【た行】

大規模施設

飲食店営業、集団給食施設のうち同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設、及びスーパーなどの小売店舗のうち、施設面積が1,000㎡以上の施設をいう。

地産地消

地域で生産された産物（農林水産物）をその地域で消費すること。

ちばエコ農業（ちば）

農業の自然環境に与える負荷を軽減し、持続的な農業の推進を図るとともに、生産者と消費者のお互いの顔が見える農業を実現し、消費者の求める安全・安心な農産物の供給体制を作るために、通常と比べて農薬と化学肥料をできるだけ減らした栽培を行う産地の指定や、これらの産地などで栽培された農産物について、県独自の認証を行う制度である。

千葉県食の安全・安心対策会議（ちば）

生産から流通、消費に至る総合的な食の安全・安心確保対策を講じ、もって、誰もが安心できるちばの食を提供し、県民の健康の保護を図るため、平成15年11月に設置された。庁内関係部局で構成され、食の安全・安心対策に関し、全庁的な連携・調整を行う。

千葉県食品等安全・安心協議会（ちば）

千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例及び千葉県行政組織条例の規定により、平成18年7月1日に設置された。消費者を代表する者、事業者を代表する者、学識経験を有する者で構成され、食品等の安全・安心の確保に関する事項を調査審議し、これに関し必要と認める事項を知事に答申し、又は建議する。

腸管出血性大腸菌（O157等）

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、国内で散発している。

<特徴>

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。

少量でも発病することがある。

加熱や消毒処理には弱い。

<食中毒症状>

感染後1～10日間の潜伏期間。

初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。

発熱は少ない。

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（HUS）を併発し、意識障害に至ることもある。

<過去の食中毒原因食品>

日本：井戸水、焼肉、牛レバー、野菜の加工品（浅漬けなど）など

欧米：ハンバーガー、ローストビーフ、アップルジュースなど

<対策>

食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）。

野菜類はよく流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。

と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。

低温保存の徹底。

動物用医薬品

動物用医薬品とは、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（以下、「医薬品医療機器法」という）において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について医薬品医療機器法で規制されている。

例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて、医薬品医療機器法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう）を定めた使用基準が設定されている。

また、食品衛生法に基づき、残留基準が設定された場合、これを超えるような動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

土壌診断

土壌調査で得られた結果から、田畑の土の問題点をとらえ、土壌改良や施肥法などについて具体的な「処方箋」を作成すること。

特定危険部位（SRM）

BSEの病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積することから、流通経路から排除すべきとされる牛体内の部位のこと。

特定危険部位の範囲は、国によって少しずつ異なるが、わが国では、牛海綿状脳症対策特別措置法により、と畜場において除去・焼却が義務づけられている「特定部位」（全ての月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）、30か月齢を超える牛の頭部（舌、頬肉及び皮を除く）、脊髄）と食品衛生法により、食品の製造などに使用してはならないとされている30か月齢を超える牛の背根神経節を含むせき柱のことを指す。

以上により、これらの部位は、食品として利用することが法律で禁止されている。

と畜場

食用に供する目的で獣畜（牛・馬・豚・めん羊、山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設。

トレーサビリティ

食品等の生産、処理、流通などの各段階で、原材料の仕入れや食品の製造元、販売先などを記録、保管し、食品のたどってきたルートと情報を把握できる仕組み。

【な行】

農薬

農薬取締法において、農薬とは、「農作物（樹木及び農林産物を含む。以下、「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物またはウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤および農作物等の生理機能の増進または抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤」と定義されている。

また、農作物等の害虫を食べるクモなどの「天敵」も農薬とみなすとされている。

用途別に見ると、害虫を防除する殺虫剤、農作物等にとって有害な菌（細菌や糸状菌）を防除する殺菌剤、雑草を防除する除草剤、種なしぶどうなどを作る際に用いられるいわゆる植物成長調整剤などがある。

現在栽培されている農作物等の中には、農薬を使用しなければ、ほとんど収穫できないもの（例：りんご、もも）もあることから、病気や害虫、また雑草の害を食い止め、品質のよい農作物等を安定的に供給するために農薬が使われている。また、真夏の草取りなど、農作物等の生産者の過重な労働の軽減にも役立っている。

国内で農薬を使用する場合は、農薬取締法に基づき登録された農薬でなければならない。さらに農作物等の安全確保のため、食品衛生法に基づき食品への残留を規制する食品規格（残留農薬基準）に適合しない事態が生じないようにとの観点などから、農薬取締法では、農薬登録時に定められた使用方法を遵守しなければならないこととされている（使用基準）。

農薬管理指導士

農薬の販売者、農薬使用者などに対して指導的役割を果たすべき者を県が認定。

農薬取締法 <所管府省：農林水産省、環境省>

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する法律であり、昭和 23 年に制定された。

農薬の登録、使用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定している。

ノロウイルス

わが国で発生している食中毒の中で、発生件数・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。

<特徴>

手指や食品等を介して感染する。このウイルスによる食中毒事例の原因としては、食品取扱者を介して二次的に汚染された食品や貝類（二枚貝）がある。

人から人への二次感染もある。

通常の殺菌・消毒に使用されるアルコール等は一般的にあまり効果がない。

少量のウイルスでも発症し、感染者は多量のウイルスを糞便中に排泄する。

<食中毒症状>

潜伏期は 24 ～ 48 時間。

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

<過去の食中毒原因食品>

糞便（ウイルス）に汚染した食品全般。（調理従業者からの二次汚染）

非加熱又は加熱不十分な貝類（二枚貝）。

<対策>

手指をよく洗浄する。

二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85℃～90℃、90 秒間以上）。

調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で殺菌する。

野菜などの生鮮食品は流水で十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをする。

感染者の便、嘔吐物に接触しない。

【ら行】

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、費用対効果等を検討し、適切な政策・措置（規格や基準の設定等）を決定、実施すること。

政策・措置の見直しを含む。

（参考）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）。

リスク分析（リスクアナリシス）

食品の安全性に関する「リスク分析」とは、食品中に含まれるハザードを摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを低減するための考え方。

リスク分析はリスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションの三つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、リスク分析はよりよい成果が得られる。

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。

（食品中の）ハザード

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または食品の状態。危害要因ともいう。

食中毒菌やプリオン等の生物学的要因、重金属や残留農薬等の化学的要因、放射性物質や異物等の物理的要因がある。

リスクコミュニケーション（一般、条例）

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、それぞれの立場から情報および意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。

なお、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換並びに食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保その他の食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な取組を「リスクコミュニケーション」と定義づけている。

【わ行】

ワンストップサービス（食品表示相談窓口の新体制）

様々な手続きを一度に行えるサービスを意味する。従来、食品の表示に関する法律は、食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に分かれ、各々の法律を所管する行政の担当窓口が異なっていたため、相談する側の消費者や事業者にとって利便性が良くなかった。

そこで、食品表示法への一元化に伴い、相談者が1回（1か所）の相談で済ませられるように、相談者から最初に相談を受けた行政の担当窓口が全ての相談内容を受け、必要に応じて関係機関と協議し、相談を受けた時と同じ担当窓口から相談者に回答する方式をとることとした。

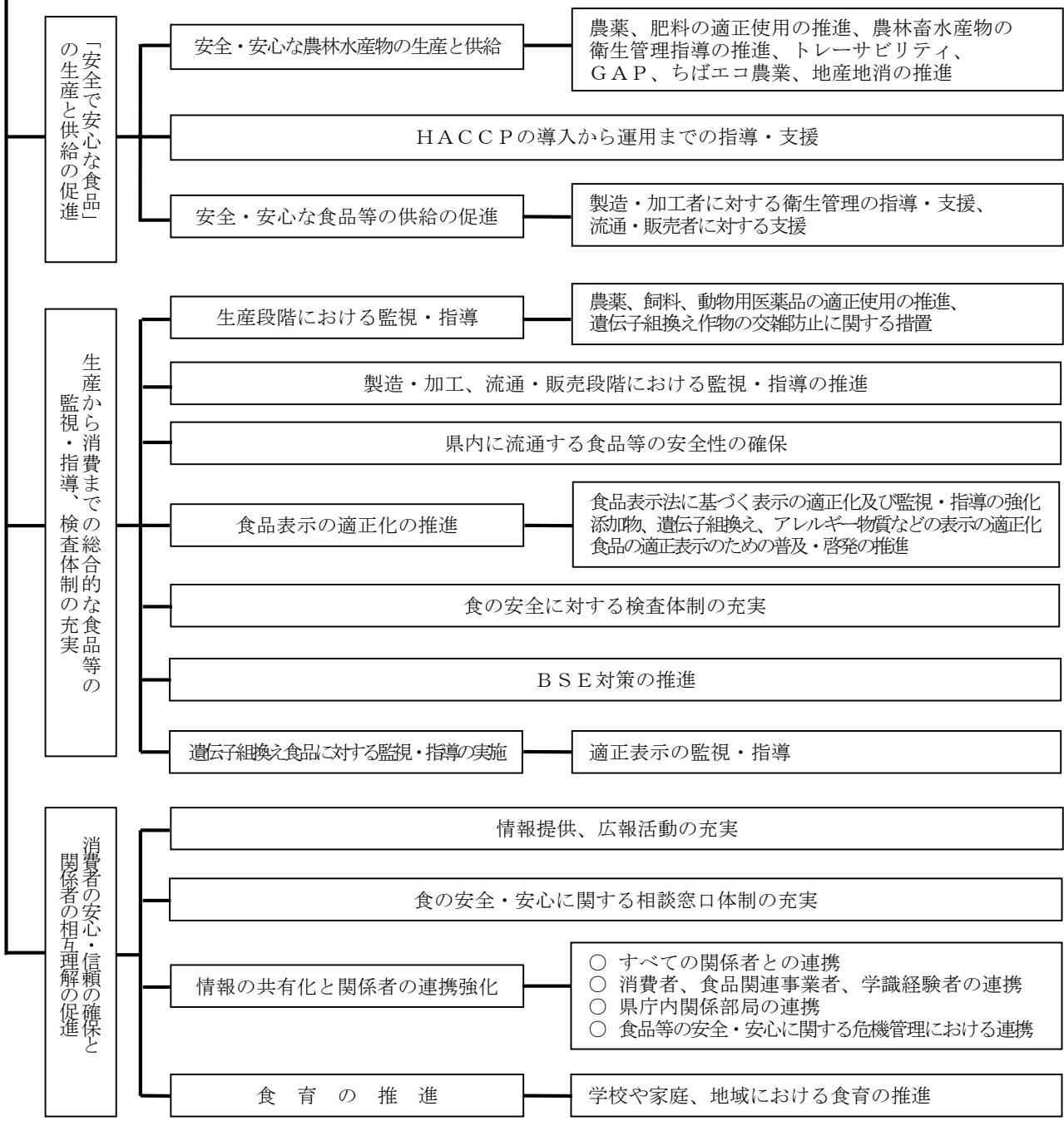
【参考資料】

- 「食品の安全性に関する用語集（第5版）」平成27年4月 食品安全委員会

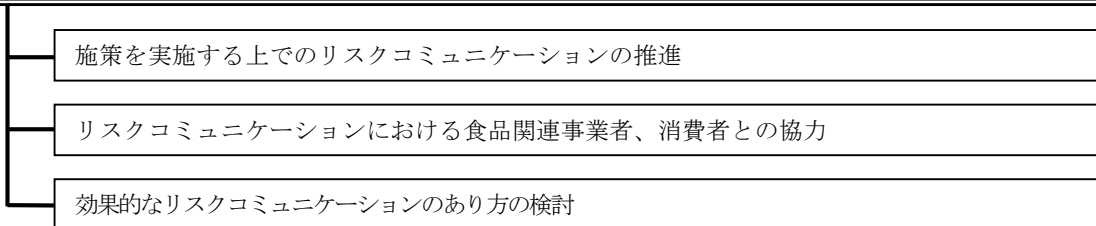
千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針の骨格

- I 策定の趣旨
- II 基本的な考え方
- III 食品関連事業者、県の責務と消費者の役割

IV 施策の方向



V リスクコミュニケーションの促進



VI 基本方針をより効果的に実現するための体制