

電子申請によりご意見を提出される方は、
下のQRコードをスマートフォン等で読み取り、
専用のフォームからご意見をご提出ください。



第2次長崎県食品の安全・安心推進計画 (素案)

令和3年度～令和7年度

長崎県

＝ 目 次 ＝

第1章 計画の基本的な考え方	1
第1節 策定の趣旨	1
第2節 計画の位置づけ	1
第3節 計画の期間	3
第4節 基本理念	3
第5節 責務及び役割	3
第2章 食品の安全・安心にかかる現状と課題	4
第1節 食を取り巻く現状	4
第2節 旧計画における施策の成果及び課題	6
第3節 本計画の施策の方向性	7
第3章 食品の安全・安心確保のための施策	8
第1節 生産から消費までの安全性の確保	8
1. 生産段階における安全性の確保	8
(1) 農畜産物の安全性の確保	
(2) 水産物の安全性の確保	
2. 製造・加工・調理・流通・消費段階における安全性の確保	10
(1) 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）	
(2) 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）	
(3) 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）	
(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化（流通・販売段階）	
(5) 食品衛生に関する注意喚起（消費段階）	
第2節 より高い安全性を目指した取組の促進	16
1. HACCPに沿った衛生管理の取組	16
2. 自主的な取組の促進	18
第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保	19
1. 正確な情報の公開	19
2. 意見交換会や各種講座等を通じたリスクコミュニケーションの推進	20
3. 自主回収情報の適切な提供	21
4. 食育・地産地消との連携	22
第4節 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化	23
1. 食品の安全確保体制の充実	23

(1) 食品の安全管理に関する調査・研究の推進	
(2) 試験検査体制の充実	
(3) 危機管理体制の整備・強化	
2. 関係機関の連携強化	25
(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化	
(2) 行政間の連携	
第4章 豊かな暮らしの実現に向けて	26
第1節 環境の保全への配慮	26
第2節 県産食品産業の振興と発展	27
第5章 施策の推進体制	28

第1章 計画の基本的な考え方

第1節 策定の趣旨

本県では、平成15年2月に「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」を策定し、その後2度にわたる改定を行うとともに、基本指針に基づき、具体的な施策や数値目標を盛り込んだ「実施計画」を策定して、食品の総合的な安全・安心確保対策を実施してきました。

さらに、平成27年4月には「長崎県食品の安全・安心条例（以下、「条例」という。）」を施行し、これに基づき、平成28年から令和2年までの5か年計画として「長崎県食品の安全・安心推進計画」を策定し、生産から消費に至るまでの各段階における食品の安全・安心確保のための施策や、関係者間の相互理解を深めるための取組を総合的に推進してきました。

この間、国においては、食品表示に関する規定を統合した食品表示法を制定し、また、衛生管理の国際標準であるHACCPを食品関連事業者へ義務化する食品衛生法の改正を行うなど、食品の安全性の向上やグローバル化に向けての様々な取組が進められています。

現行の計画である「長崎県食品の安全・安心推進計画」が本年度をもって計画期間を終了することから、これまでの取組で得た成果や課題、社会情勢の変化を踏まえ、令和3年度から5か年の計画を策定するものです。

第2節 計画の位置づけ

この計画は、条例第8条に基づく、食品の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画とします。

なお、施策の推進に当たっては、県政運営の基本方針である「長崎県総合計画」やその他の関係計画等と調和を図りながら実施するものとします。

また、この計画は「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に資するものです。

[SDG s の理念を踏まえた取組について]

SDG s (Sustainable Development Goals) は、2015 年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標です。

持続可能な世界を実現するための 17 の目標と 169 のターゲットから構成され、「地球上の誰一人として取り残さない」社会の実現を目指し、開発途上国のみならず先進国を含む国際社会全体の目標として、経済・社会・環境の諸問題を統合的に解決することを目指しています。

本県においても、このSDG s の理念を踏まえながら各取組を推進し、県民の皆様が安心して暮らせるような、持続可能なまちづくりと地域活性化を実現していくとともに、国際社会の一員として、SDG s の達成に貢献していくこととしています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



なお、本計画に掲げる施策と特に関連するSDG s の目標は次のとおりです。

	飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する
	あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する
	持続可能な生産消費形態を確保する
	持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
	持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

第3節 計画の期間

計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5か年間とします。
ただし、社会情勢の変化等に伴い、必要に応じて見直しを行うこととします。

第4節 基本理念

この計画は、以下の条例に掲げる基本理念にしたがって推進するものとします。

- (1) 県民等の健康の保護を最優先に、食品の安全性の確保・向上が食品関連産業の振興、県民生活の豊かさの向上にもつながるという認識に立って、適切な措置が講じられること。
- (2) 食品の安全性が確保されているかどうかの判断は、科学的根拠をもって行われ、食品の信頼確保のための施策は、消費者の視点に立って行われること。
- (3) 食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者並びに県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、互いに理解し合い、連携しながら行われること。

第5節 責務及び役割

1. 県の責務

県は、食品の安全・安心の確保のための施策を総合的に策定して実施します。

2. 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、食品の安全性確保について第一義的責任があることを認識して、必要な措置を適切に講じることが求められています。このため、関係法令等を遵守することはいうまでもなく、食品を供給する者としての倫理に従って事業活動を行うよう努めるとともに、事業活動に関する正確かつ適切な情報を提供し、県の食品の安全・安心確保の施策に協力することとします。

3. 県民の役割

県民は、食品の安全・安心についての知識と理解を深め、食品に関する適切な判断力を養う必要があります。また、県の食品の安全・安心確保の施策に協力、意見表明するなど積極的に関わるよう努めることとします。

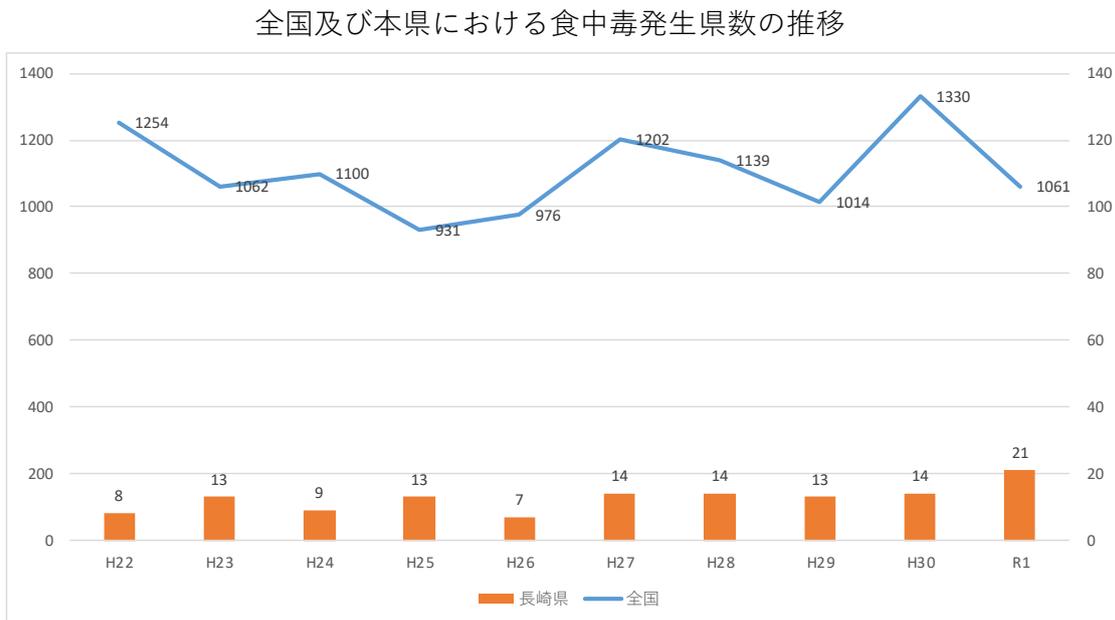
第2章 食品の安全・安心にかかる現状と課題

第1節 食を取り巻く現状

私たちは、食品保存技術の発達や食品流通のグローバル化などにより、豊かな食生活を手に入れることができました。また、食品衛生の水準が向上したことに伴い、全国で発生している食中毒の発生件数は、数十年前と比較すると大幅に減少し、近年ではおおよそ1,000件程度で推移しています。本県における発生件数も全国と同様に低い水準で推移しています。

しかし、食のニーズの変化や高齢者人口の増加等により、今後、食中毒の発生件数や患者数が増加してくことが懸念されています。

こうした中、食の安全をめぐる様々な問題が生じており、腸管出血性大腸菌 0157 やノロウイルスによる広域的な食中毒事件の発生、食品への異物混入、アレルギー表示の欠落による食品回収など、食品の安全や信頼を揺るがす事件が依然として全国各地で発生しています。



厚生労働省食中毒統計資料より

過去5年間に起きた食の安全に関する出来事

年 月	内 容
平成28年4～5月	全国で植物性自然毒による食中毒事件が多発（4人死亡）
平成28年8月	東京、千葉の老人福祉施設できゅうりのゆかり和えを原因とする腸管出血性大腸菌0157食中毒事件（10人死亡）
平成28年10月	冷凍メンチカツ（そうざい半製品）を原因とする腸管出血性大腸菌0157食中毒事件
平成29年～	アニサキス食中毒事件の急増
平成29年1～2月	東京、和歌山等で刻み海苔を原因とするノロウイルス食中毒事件が発生（患者2,000人以上）
平成29年2月	蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の発生（1人死亡）
平成29年4月	と畜場における健康牛のBSE検査の廃止
平成29年7月	プエラリア・ミリフィカを含む健康食品による健康被害
平成29年8月	関東地方を中心に腸管出血性大腸菌0157食中毒事件が広域的に発生（1人死亡）
平成29年9月	食品表示基準の改正により全ての加工食品を対象に原料原産地表示が義務化（経過措置期間：令和4年3月末）
平成30年6月	食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理の制度化、食品リコール情報の報告制度の創設（令和3年6月施行）
平成30年9月	豚熱（CSF）が26年ぶりに国内で発生
令和元年10月	ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の流通解禁
令和2年3月	食品表示法の施行（平成27年4月1日施行）に係る経過措置期間の終了
令和2年6月	埼玉県の学校給食で3,400名余りの病原大腸菌07による集団食中毒事件

(1) 食品衛生法改正による HACCP の制度化

食品衛生法が平成30年6月に改正され、令和3年6月1日から、原則として全ての食品関連事業者は HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要があります。

(2) 食に関する情報の氾濫

食品への関心が年々高まる中、インターネットやソーシャルネットワーキングサービス（SNS）等の普及により、食の安全・安心に関する様々な情報が氾濫し、また、誰でも手軽に情報を発信することができるようになりました。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ものや偏った情報をもとに危険性を煽るものなども多く存在しています。

第2節 旧計画における施策の成果及び課題

1. 食品の安全性の確保

食品の安全性を確保するために、長崎県食品衛生監視指導計画等に基づき、計画的に生産から製造、流通・販売に至るまでの各段階での監視指導や検査等を実施しました。その結果、食品検査における成分規格適合率は令和元年度実績で97%となり目標値を上回る成果が得られました。

しかしながら、県内ではアニサキスやカンピロバクター、ノロウイルス等による食中毒事件が発生し、全国においても広域的な食中毒事件が多く発生していることから、引き続き食中毒予防対策を徹底していくことが必要です。

2. 食品に関する理解促進と信頼の確保

食品の安全・安心に関する情報や食中毒情報、県の取組など、広報誌やホームページを通して情報提供を行うとともに、食品について理解を深め、食品の安全性についての共通理解を図るためのリスクコミュニケーションを実施しました。また、食品表示法の施行に伴う新しい食品表示基準を周知するための講習会等を実施しました。

リスクコミュニケーションは、小中学生を対象とした食品安全教室や意見交換会等の開催により実施し、令和元年度実績で開催回数23回、出席者数も1,253人となり、ともに目標以上の成果が得られました。

しかしながら、食に関する情報が氾濫する中、受け手である県民が正しい情報を選別して活用することが困難な状況も見受けられます。食品の安全に関する県民意識調査の結果では、5年前に比べ、食品の安全について安心している県民の割合は10.4ポイント減少しています。

食品の安全について安心している県民の割合を増やすため、今後もこれまでの取組を継続して推進していく必要があります。

長崎県の取組に関する県民意識アンケート調査

	H27	H28	H29	H30	R1
長崎県における「食品の安全」について、安心している人の割合	73.2%	60.5%	59.7%	63.6%	62.8%

第3節 本計画の施策の方向性

食を取り巻く状況の変化やこれまでの成果・課題を踏まえ、本計画においても、以下の4つの項目を基本施策とし、食品の安全・安心の確保のための施策を推進することとします。

また、食品関連事業者に対し、関係法令等に基づく監視指導の徹底やリスクコミュニケーションの一層の促進を図るとともに、法改正などの社会情勢の変化に対応した取組を新たに盛り込むことなどにより、県民の食への不安の解消に向けた施策を着実に推進します。

なお、本計画の推進に当たっては、PDCA（計画・実施・評価・改善）サイクルによる各年度の事業の進捗や成果を調査・検証し、必要に応じて見直しを行うなど、その結果を次年度以降の施策実施につなげていくことで、より実効性のあるものとします。

（1）生産から消費までの安全性の確保

生産から消費までの各段階において、関係法令に基づく監視指導や検査を行います。

（2）より高い安全性を目指した取組の促進

食品衛生法に基づき食品等事業者に対する HACCP に沿った衛生管理の導入支援・指導を行います。また、生産者等が行う安全性確保のための自主的な取組についても支援します。

（3）消費者への食品に関する理解促進と信頼の確保

食品の安全・安心に関する正確な情報の発信やリスクコミュニケーションをさらに推進し、食品に関する理解促進と信頼の確保に努めます。

（4）食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

食品の安全・安心を確保するため、国や他自治体、関係団体等と連携して、施策を推進するよう努めます。

第3章 食品の安全・安心確保のための施策

第1節 生産から消費までの安全性の確保

1. 生産段階における安全性の確保

(1) 農畜産物の安全性の確保

生産段階における農畜産物の安全性を確保するため、生産者や事業者等の取組に対する支援や、農薬・動物用医薬品の適正使用に関する指導、情報提供を行っていきます。

また、米トレーサビリティ法、牛トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達について、関係者に対する適正な運用を指導します。

施策の内容

〔農薬使用管理に関する啓発・情報提供〕

- 農業者等農薬使用者に対する農薬の適正使用に関する講習会の開催や、農薬管理指導士の育成等による農薬の適正使用を推進するとともに、農薬販売者に対しては、農薬の適正な管理と販売について指導を徹底します。(農業経営課)
- 県のホームページにより、農薬の適正使用や病虫害の発生状況に係る情報を農業者等農薬使用者や関係者に提供します。(農業経営課)

〔米トレーサビリティ制度への取組〕

- 米トレーサビリティ制度の適正な運用に向けた取組を支援します。(農産園芸課、食品安全・消費生活課)

〔動物用医薬品等の適正使用や衛生管理の徹底〕

- 採卵鶏農場を対象としたサルモネラの汚染状況調査等を行います。(畜産課)

〔生乳の安全・安心確保の取組推進〕

- 生乳の安全・安心確保のために、ポジティブリスト制度における農家段階での重点管理基準の記帳と、記帳に基づく改善の取組を推進します。(畜産課)

数値目標

目標設数値定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
採卵鶏農場のサルモネラ汚染 状況調査農場数	20 (R1 年度実績値)	20	20	20	20	20

(2) 水産物の安全性の確保

食中毒予防の観点から、生産段階から水揚段階における衛生管理を徹底し、安全確保を図ります。

施策の内容

〔適正養殖の認証〕

- 生産した養殖魚が安全であるという情報提供能力を有する養殖業者に長崎県適正養殖業者認定証を発行する制度を推進します。(水産加工流通課)

〔養殖カキ等における衛生管理の徹底〕

- 養殖カキ等について、貝毒やノロウイルスに関する衛生管理の徹底等適切な指導を行います。(水産加工流通課)

〔漁港・魚市場における鮮度保持対策〕

- 陸揚げ時の処理水への清浄海水の導入等により、品質・衛生管理対策の強化を図ります。また、岸壁や浮棧橋等への防雨・防暑対策により、水産物の鮮度保持対策に努めます。(漁港漁場課、水産加工流通課)

2. 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保

(1) 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）

製造・加工から販売に至る食品営業施設に対して、改正食品衛生法（令和3年6月施行）に基づく HACCP に沿った衛生管理が適切に運用されるよう、監視・指導を行うとともに、流通する食品検査により、不良食品を排除し流通食品の安全確保を図ります。

また、学校給食については、安全・安心なものを提供する必要があることから、大量調理施設として重点的に監視・指導を行うとともに、関係者を対象とした研修会を開催し食中毒の発生防止に努めます。

施策の内容

〔製造・加工・調理・流通・販売施設に対する監視指導〕

- 長崎県食品衛生監視指導計画に基づき、製造・加工から販売に至る食品営業施設に対して効果的な監視指導を行い、食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 大規模食品製造施設や給食施設などの大量調理施設に対する専門的な監視を継続し、食中毒等が発生した場合に社会的影響の大きい食品営業施設での食品事故防止に努めます。（生活衛生課）
- 計画的な食品検査により不良食品を排除し、流通食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 安全性の高い生鮮食料品を供給するため、野菜、食肉及び養殖魚について、農薬や動物用医薬品のモニタリング検査等を実施し、必要に応じて農林水産部局と連携して、生産者等への衛生指導を実施します。（生活衛生課）
- これまで検査対象としていなかった新たな農薬についても検査法の検討を行い、検査対象項目の一層の拡充を図ります。（生活衛生課）

〔食品事業者、集団給食施設等に対する啓発〕

- 関係団体と連携し、食品事業者等を対象に食品衛生講習会の開催を推進します。（生活衛生課）

〔学校給食施設における安全・安心確保〕

- 学校給食研修会や健康課題研修会等で関係者の資質の向上を図るとともに、学校の衛生管理や食物アレルギー対応についての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。（体育保健課）
- 県立学校給食栄養管理者及び調理員等研修会で栄養教諭・栄養士、調理員、調理委託業者を対象に学校給食の衛生管理の向上等について啓発に努めます。（体育保健課）
- 学校給食で使用する食材について定期的に細菌等の検査を行い、その結果を県内の学校給食関係者において情報共有を図るなど、安全な食材の確保に努めます。（体育保健課）

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
食品営業施設の監視件数	19,183 (R1 年度実績値)	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500
食品検査件数	2,003 (R1 年度実績値)	2,000	2,000	2,000	2,000	30,000
食品検査における成分規格適合率(%)	97 (R1 年度実績値)	97	97	97	97	97
食品営業者に対する講習会の受講者数	5,084 (R1 年度実績値)	5,100	5,100	5,100	5,100	5,100
食材検査結果の報告対象 (市町・県立学校給食施設数)	21 市町 県立 14 施設 (R1 年度実績値)	21 市町 県立 14 施設				

(2) 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）

食肉や食鳥肉の安全性を確保するとともに、食用として適しているかを確認するため、家畜1頭ごとにと畜検査や食鳥検査を実施し、食用に適さない食肉等を確実に排除します。

また、施設管理者や関係者、関係部局との連携を強化し、衛生管理対策を充実することで、より安全な食肉等の供給を推進します。

施策の内容

〔食肉検査体制の強化〕

- 食肉検査・食鳥検査により食用不適の食肉・食鳥肉の確実な排除を実施します。
(生活衛生課)
- 安全・安心な食肉・食鳥肉を提供するため、食品衛生部局、農林部局、食肉処理施設設置者及び生産者等の連携強化、情報交換を行います。また、食肉処理施設設置者への衛生管理対策を充実強化し、より安全な食肉の供給を推進します。
(生活衛生課)
- 最新の疾病情報収集・知識の研鑽・食肉検査技術研修・食鳥検査技術研修に加えて、海外悪性伝染病への対策（情報収集、疾病に関する知識・防疫対策・診断法に係る研修）の実施を図ります。
(生活衛生課)

(3) 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）

輸入食品については、国の機関である検疫所において適法であるか審査及び検査が行われています。

また、県内に流通する輸入食品については、食品衛生監視員が計画的に食品販売施設に立入調査し、食品表示法に基づく表示事項の確認や輸入食品の検査を行い、食品添加物、残留農薬及び成分規格基準検査を実施します。

施策の内容

〔販売段階における輸入食品の安全対策〕

- 長崎県食品衛生監視指導計画に基づき、計画的な監視や食品検査を行います。
(生活衛生課)
- 国の通知及び違反情報等を参考として、効率的な検査体制の整備を行います。
(生活衛生課)

(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化（流通・販売段階）

食品表示法をはじめ食品表示に関する法令に基づく表示の適正化のため、店舗調査や定期的な監視活動を行っているほか、食品 110 番に寄せられた情報についても、関係部局が連携しながら調査・指導を行います。

また、平成 29 年 9 月に食品表示基準の一部が改正され、原則としてすべての加工食品に原料原産地表示が義務付けられた（令和 4 年 3 月末まで経過措置）ため、完全施行に向け製造業者や販売業者への指導・助言を行います。

食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上へ向けた取組を進めることで、さらに産地偽装表示などの未然防止を図ります。

施策の内容

〔関係法律に基づく監視・指導及び啓発〕

- 県域の販売店舗を対象に巡回調査を実施し、改善を要する店舗に対しては指導を行い、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 偽装表示などの疑義案件に対して、必要に応じて科学的検査手法を用いた検査を実施し、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 不適正表示食品の排除のため、効率的で効果的な監視指導を実施するとともに、製造業者や販売業者に対して食品表示に関するパンフレットを配布するなど適切な表示の啓発を進めます。（生活衛生課）
- 栄養成分表示や健康食品に関する虚偽や誇大広告等について指導・助言を行い、食品表示の適正化に努めます。（国保・健康増進課）
- 景品表示法や計量法に基づく食品表示に関して適切な表示を行うよう指導するとともに、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 無承認無許可医薬品による健康被害を防止するため、健康食品等の監視指導や買上検査を行うとともに、県民への正しい知識の普及啓発に努めます。（薬務行政室）
- 研修会、出前講座等を通じて、食品表示のみならずコンプライアンス意識の向上につながる内容を盛り込み、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 食品に関する苦情、問い合わせ等を受け付ける食品 110 番に寄せられた情報に対して実態調査を行い、必要に応じて適切な表示や衛生管理等を指導します。

（食品安全・消費生活課、水産加工流通課、生活衛生課、国保・健康増進課、薬務行政室）

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
食品販売店舗等巡回調査数	280 (R1 年度実績値)	280	280	280	280	280
無承認無許可医薬品のおそれがある健康食品等の成分検査検体数	20 (R1 年度実績値)	20	20	20	20	20

(5) 食品衛生に関する注意喚起（消費段階）

長崎県における食中毒の発生状況については、全国的な傾向と同様に、食肉の加熱不足や生食を原因とするカンピロバクター食中毒、調理従事者に由来するノロウイルス食中毒、生鮮魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒等が多く発生しています。

また、家庭における食中毒も多く発生していることから、消費者に対する食品衛生に関する知識の普及や注意喚起も必要です。

施策の内容

〔家庭・消費者に対する啓発〕

- 消費者を対象とした講習会を開催するとともに、マスコミや広報誌等を通じて食品衛生に関する情報を提供します。また、カンピロバクター、ノロウイルス及びフグ毒などによる食中毒の予防啓発についても、ホームページ等を活用し情報発信を行います。
(生活衛生課、食品安全・消費生活課)
- 家庭における「手洗い・うがい」の定着について、普段からの健康管理と合わせて保健所、市町等の関係機関と協力して周知・徹底するとともに、発生動向調査に基づき必要な情報を提供することにより発生予防に努めます。
(医療政策課)

第2節 より高い安全性を目指した取組の促進

1. HACCPに沿った衛生管理の取組

食品衛生法の一部改正（令和3年6月施行）に伴い、食品の衛生管理手法として国際標準となっている HACCP について、すべての食品関連事業者を対象に2つの基準で制度化されました。県内の多くを占める小規模事業者は、2つの基準のうち、簡略化された基準の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことで、食品衛生法を満たすことができることとされています。

当然のことながら、すべての食品関連事業者は、食品の安全性の確保について第一義的な責任があり、関係法令等に定められた最低限の基準や規格を守ることばかりでなく、より高い安全性を追求し、信頼される食品を提供していくことが求められています。

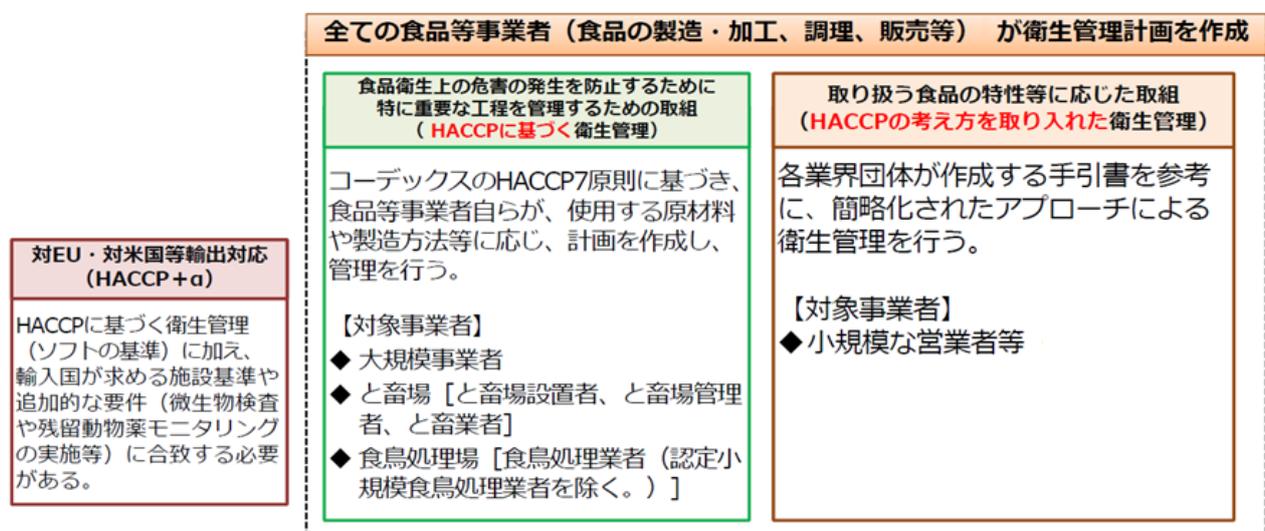
そのため、食品関連事業者のより高い衛生管理を目指した自主的な取組に対して、県は積極的に支援を行い、生産、加工・製造段階での管理水準のレベルアップを図ります。

施策の内容

〔食品関連事業者への助言・指導〕

- 食品衛生法により義務化された HACCP による衛生管理の向上を図るためのツールとして「ながさき HACCP」を活用するとともに HACCP に基づく衛生管理が要求される大規模事業者、と畜場等の外部検証を実施します。（生活衛生課）
- 農産物加工振興とあわせ、HACCP 手法導入を推進します。（農産加工流通課）
- 意欲ある水産加工業者等による HACCP 等衛生管理向上の取組を推進します。（水産加工流通課）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像



出展：HACCPに沿った衛生管理の制度化（厚生労働省）
(<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>) を加工して作成

○食品衛生法に基づく「HACCPに沿った衛生管理」

食品衛生法の改正により、原則すべての食品関連事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。この「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、規模や業種などによって、実施すべき基準が分かれています。

「HACCPに沿った衛生管理」とは、コーデックス委員会※が策定した HACCP 7原則に基づき、食品関連事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて、計画を作成し、管理を行う衛生管理のことで、大規模事業者等が取り組む必要があります。

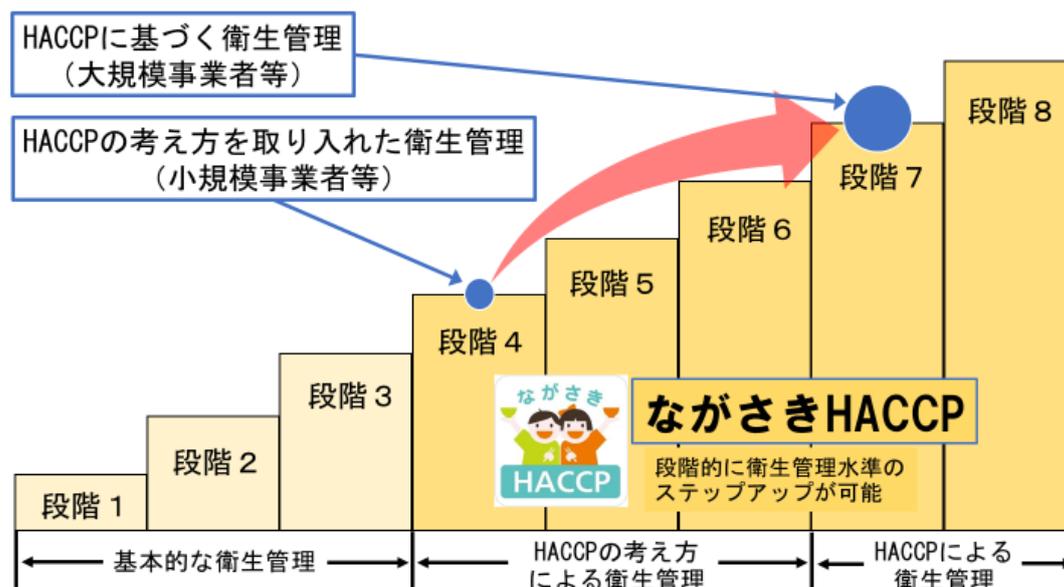
一方、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う基準であり、主に小規模な事業者等が取り組む必要があります。

なお、「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」を実施することが可能とされています。

※コーデックス委員会：国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が1963年に設立した食品の国際基準を策定している政府間組織

法で定める HACCP とながさき HACCP との関連性

食品衛生法の2つの基準



○ながさき HACCP

ながさき HACCP とは、食品衛生管理のためのツールであり、食品関連事業者の衛生管理水準を一段階ずつ上げていこうという長崎県独自の取組です。

具体的には、申請のあった事業者に対し、事業者立会いのもと食品衛生監視員が施設入りをを行い、県で作成した手引書により個別に技術的助言を行うとともに、その衛生管理状況を8段階で評価します。

ながさき HACCP における評価段階については、一概に比較はできないものの、段階4が食品衛生法に規定される「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」、段階7が同法に規定される「HACCPに基づく衛生管理」とほぼ同程度の衛生管理手法として位置付けています。

ながさき HACCP を活用することで、同法に規定する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCPに基づく衛生管理」へ、段階的に衛生管理水準を高めていくことができます。

2. 自主的な取組の促進

より高い安全性を目指した食品関連事業者の自主的な取組に対して、県は積極的に支援を行い、生産、加工及び製造段階における管理水準のレベルアップを図るとともに、食品衛生監視員の資質向上に努めます。

施策の内容

〔高度な衛生管理の普及と技術的支援〕

- 農産物の安全性を確保するための管理方法等を定めた農業生産工程管理（GAP）に取り組む経営体を育成し、その中で生産履歴の記帳を推進します。（農業経営課）
- 各種研修会への派遣等を通じて、対EU・対米輸出水産食品製造施設の監視指導を実施する指名食品衛生監視員等の専門性の高い指導者の育成と食品衛生監視員の技術の向上を図ります。（生活衛生課）
- 高度衛生管理に対応した生産体制づくりを図るため、国の衛生管理基準に基づいた品質管理マニュアルによる衛生対策、HACCP等の普及への取組、消費者の求める安全・安心な商品づくりに必要な機器整備等を支援するとともに、水揚げ岸壁と荷捌所を一体的に整備していきます。（水産加工流通課）

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
高度衛生型荷さばき施設がある魚市場数(累計)	0 (R1年度実績値)				→	2

第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保

1. 正確な情報の公開

社会環境やライフスタイルの変化に伴い、食に対する価値観が多様化する中、氾濫する情報が消費者の混乱を招いていることから、より多くの県民に対して食品の安全性に関する正しい情報の発信を行っていく必要があります。

県では、食品の安全・安心に関する情報や食中毒情報、県の取組など、広報誌やホームページ等を通じた情報提供を行います。

施策の内容

〔食品の安全・安心に関する情報提供〕

- 「食品の安全・安心と食育のホームページ」を充実させるとともに、SNSの活用により、多くの人に食品の安全・安心に関する情報を正確にわかりやすく提供します。
(食品安全・消費生活課)
- 生活衛生課や食肉衛生検査所のホームページを充実し、食品衛生や食肉衛生検査に関する情報を迅速に提供します。
(生活衛生課)
- 無承認無許可医薬品に関する正しい知識の普及啓発のため、県政出前講座やホームページ等を活用して情報を発信します。
(薬務行政室)

2. 意見交換会や各種講座等を通じたリスクコミュニケーションの推進

県民、食品関連事業者及び行政が食品の安全性についての情報を共有し、共通理解を図るリスクコミュニケーションを推進することで、県民が抱える食品添加物や残留農薬、輸入食品等への不安を和らげ、食品に対する信頼確保に努めます。

施策の内容

〔意見交換会等の開催〕

- 県民との協働を図りながら、各地域において県民の関心の高い食の安全・安心に関するテーマを取り上げた意見交換会等を開催します。 (食品安全・消費生活課)
- 県内各地で実施されている各種講座等に、「食品の安全・安心」に関するテーマが取り入れられるよう、関係者への働きかけを推進するとともに、「県政出前講座」の活用により、食の安全・安心確保に係る施策を幅広く県民に伝えていきます。 (食品安全・消費生活課)
- 小中学生を対象とした食品の安全・安心教室を開催します。 (食品安全・消費生活課)
- 将来食品の安全・安心に関して指導的立場となる大学生等を対象とした講座を開催します。 (食品安全・消費生活課)
- 消費者が直接、食品の生産・製造・加工・流通現場などを訪問し、見学や事業者との意見交換ができる現場公開システムの充実を図るとともに、システムの広報に努めます。 (食品安全・消費生活課)

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
県内で購入する食品に安心している県民の割合(%)	92.6 (R2実績値)	93.0	93.0	93.0	93.0	93.0
食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	20 (前計画期間中の平均値)	20以上	20以上	20以上	20以上	20以上
食品の安全性に関する意見交換会等への出席者数	923 (前計画期間中の平均値)	950以上	950以上	950以上	950以上	950以上

3. 自主回収情報の適切な提供

食品衛生法及び食品表示法の一部改正により、食品関連事業者等が食品の自主回収を行う場合は、行政機関への届出が義務付けられました（令和3年6月施行）。届出に係る食品の自主回収情報を速やかに消費者へ情報提供を行い、食品による健康被害の発生の防止に努めます。

施策の内容

〔自主回収情報の公表等〕

- 県内事業者が行う食品の自主回収情報をホームページ等で速やかに情報提供することにより、不良食品の回収を促進し、健康被害発生の未然防止に努めます。
(食品安全・消費生活課)
- 食品の安全性に対するリスクの高い自主回収について、速やかな回収が行われるよう食品関連事業者等を指導します。
(生活衛生課)

4. 食育・地産地消との連携

社会環境の変化やライフスタイルの多様化に伴い、顕在化してきた食に関する課題に対応するため、平成 18 年以降「長崎県食育推進計画」に基づき食育を推進しています。食品の安全・安心は食育を推進するうえでも重要な課題であることから、食育の施策との連携を図ります。

また、地元でとれた野菜等は、輸送時間が短い分、新鮮な状態で食べられ、消費者の安心感につながることから地産地消とも連携を図ります。

施策の内容

〔食育の施策との連携〕

- 「長崎県食育推進計画」に基づき、庁内関係各課、市町及び食育団体と連携し、食育を推進します。その中で、食の安全・安心に関する情報発信に努めます。
(食品安全・消費生活課)
- 食育について、「学習指導要領」や「食に関する指導の手引き」を踏まえ、各教科等及び給食の時間を活用し、学校教育活動全体で取り組み、指導の充実が図られるよう教職員の理解促進に努めます。
(義務教育課)
- 地域への食育の推進を図るため食生活改善推進員の活動支援を市町と協力して取り組みます。
(国保・健康増進課)

〔地産地消との連携〕

- 学校給食に新鮮で安心な地場産物を活用することにより、児童生徒の農林水産物や郷土に対する理解促進を図ります。
(体育保健課)
- 消費者と生産者の交流会等を開催することで、「地産地消」に対する共通理解を深めます。
(農山村対策室)
- 一般消費者が県産食材を安心して楽しむことが出来る「ながさき地産地消こだわりの店」の認定や、6月と11月の県産品愛用運動推進月間における地産地消強調週間の取組など、地産地消の普及啓発を行います。
(農山村対策室)

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
「びわ太郎食育通信」の発行回数	4 (R1 年度実績値)	4	4	4	4	4
学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」の県産物使用割合(重量比%) (11月と2月の各々5日間を調査)	72.7 (R1 年度実績値)	71.0	71.0	71.0	71.0	71.0

第4節 食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化

1. 食品の安全確保体制の充実

(1) 食品の安全管理に関する調査・研究の推進

長崎県では、環境保健や農業、水産業など、5つの試験研究機関を設置し、食品に関連する調査・研究にも取り組んでいます。

施策の内容

〔農林水産物に関する調査・研究の推進〕

- 有害赤潮及び有毒プランクトンによる養殖魚のへい死や貝類の毒化による食中毒を防ぐため、現場調査、原因プランクトンの動態予測及び防除方法の検討を行い、漁業被害や人的被害を防止します。(漁政課)

〔食品衛生に関する調査・研究の推進〕

- 本県で発生頻度の高いふぐ毒及びアレルギー様食中毒の原因物質を迅速に且つ簡易に検査できる手法を確立し、食中毒検査体制の更なる充実に寄与します。(県民生活環境課)

〔技術的支援〕

- 試験研究機関の設備開放や技術相談を通して、技術的な支援を行います。(県民生活環境課、農政課、漁政課、新産業創造課)

(2) 試験検査体制の充実

平成9年度から食品衛生法により各検査施設に義務づけられた検査等の業務管理（GLP）について、県立の保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の計12施設に適用しています。また、平成15年度末に本県の実状に即した「検査等の業務管理要綱及び関連要領」を定め、適正な業務管理を行っています。

検査技術の高度化に伴い、職員の技術研修や最新の専門的知識の取得を常に行っていく必要があります。

施策の内容

〔試験検査体制の充実〕

- 県の検査施設における検査等の業務管理要綱及び要領等により、内部精度管理、外部精度管理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。(生活衛生課)
- 検査機器の整備及び検査員等の関係職員に対する検査技術の向上に係る研修を計画的に実施します。(生活衛生課)

(3) 危機管理体制の整備・強化

食中毒等の食品に起因する危機が発生した場合には、原因究明のための詳細な調査を行い、その結果に基づいた迅速で的確な被害拡大防止の措置と再発防止の徹底を図ることが必要です。危機管理体制についてのマニュアル等については、必要に応じた見直しを行いながら、危機管理体制の確保・充実に努めます。

施策の内容

〔食中毒等の対策〕

- 食中毒（疑いも含む）発生時には関係部局と連携し、迅速に原因究明を行うとともに、原因施設に対して衛生指導を実施して被害拡大、再発防止の対策を講じます。
(生活衛生課)
- 腸管出血性大腸菌（0157 等）等のまん延防止対策並びに重大な健康被害発生時は対応マニュアルに基づき関係機関と連携して、迅速かつ的確に対応します。また、関係機関等への適切な情報を提供して感染・被害拡大の防止に取り組みます。
(医療政策課)
- 春の行楽シーズンや年末の食品の流通量が多い時期、及び食中毒が多発する夏期には、食中毒防止対策のために監視指導及び検査を強化します。
(生活衛生課)
- 食中毒事件発生時には、その内容を公表することで食品衛生に関する注意を喚起します。
(生活衛生課)
- 食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報を発令し、食品衛生に関する注意を喚起します。
(生活衛生課)

2. 関係機関の連携強化

(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化

食の安全・安心を脅かす事件、事故等が発生しないよう食品関係団体等との連携を強化し、食品関連事業者に対する食品の安全確保に関する法令遵守の啓発に努めます。

また、食生活改善推進員の活動支援や薬剤師会等と連携した施策を行います。

施策の内容

〔食品関係団体等との連携〕

- 食品衛生月間の事業及び営業許可施設への巡回指導等、食品衛生協会と協力し、食品衛生思想の普及啓発に努めます。(生活衛生課)
- 食品衛生協会と連携し、「営業の管理運営基準に基づく製品の衛生検査要領」に基づき、食品関係業者自らが行う自主検査の徹底を図ります。(生活衛生課)

〔食育活動団体や市町との連携〕

- 地域への食育の推進を図るため食生活改善推進員の活動支援を市町と協力して取り組みます。(再掲) (国保・健康増進課)

〔薬剤師会等との連携〕

- 県民が気軽に健康食品等に関する相談ができるよう、薬剤師会等と連携して薬局・薬店における相談応需に努めます。(薬務行政室)

(2) 行政間の連携

日ごろから、国や他自治体、県内市町との連携・協力体制の整備に努め、危機の未然防止を図ります。万一、広域的な食中毒等が発生した場合には、国や関係する自治体等との連携を密に取りながら、迅速かつ的確に対応します。

施策の内容

〔国や他の地方自治体との連携〕

- 厚生労働省、農林水産省及び消費者庁の国のリスク管理機関をはじめ内閣府に設置されている食品安全委員会とも連携し、情報交換を密にするとともに、施策の実施に当たって相互協力に努めます。(食品安全・消費生活課)
- 大規模な食中毒など広域に発生する健康被害に対して、国及び関係する他自治体等との連携を図り、迅速かつ的確に対応します。(生活衛生課)
- 他の都道府県や県内の市町とも積極的に連携を図りながら、情報の共有化や迅速な危機管理、県民への広報、監視・指導などに取り組みます。(生活衛生課)
- 九州・山口各県でつくる「九州・山口地域食の安全安心連携会議」をはじめ各種会議を通じて、他自治体との連携を図ります。(食品安全・消費生活課、生活衛生課)

第4章 豊かな暮らしの実現に向けて

第1節 環境の保全への配慮

将来にわたって農業生産を継続し発展させていくためには、肥料の適正量使用や化学合成農薬の使用低減により、環境負荷の少ない生産環境を形成することが必要です。一方で、このような環境保全への取組は、より安心感のある食材の供給につながります。

また、将来にわたり、良好な漁場環境を持続的に利用するための取組も必要です。

県では、食品の安全確保と食品に対する信頼確保に向けた取組に加え、環境に配慮した生産活動を推進します。

施策の内容

〔化学肥料・化学合成農薬を低減した栽培の推進〕

- 有機農業や特別栽培など環境への負荷に配慮した農業（環境保全型農業）の取組を推進します。（農業経営課）
- 環境と調和した持続的な農業の展開として、特別栽培農産物・有機農産物の生産拡大に取り組んでおり、これらの取組により生産された農産物について消費者等県民の方々に広く周知し理解を高めるため、県の広報誌やホームページ等を通じて情報提供を行うとともに、農業者と消費者との交流会等の活動を支援します。（農業経営課）

〔減化学肥料・減農薬に関する調査研究〕

- 土壌診断に基づいた肥料の削減技術、天敵生物や防虫ネット等の物理的防除資材を利用した病害虫管理技術等、環境にやさしい栽培技術の確立に関する研究に取り組みます。（農政課）

〔環境に配慮した養殖業の推進〕

- 本県の良好な漁場環境を将来にわたり維持・保全し養殖漁場を持続的に利用するため、「持続的養殖生産確保計画」に基づく適正な漁場利用を推進します。（水産加工流通課）
- 漁場環境への負担が少ない藻類・貝類養殖を積極的に推進します。（水産加工流通課）

数値目標

数値目標設定項目	基準値	目標年度				
		R3	R4	R5	R6	R7
有機栽培・特別栽培に取り組む面積(ha:累計)	1,793 (R1年度実績値)	1,860	1,920	1,980	2,040	2,100

第2節 県産食品産業の振興と発展

県産食品の販路拡大やブランド化等の付加価値化を推進するためには、県産食品に対する信頼性の向上が必須の要件となります。

本県における食品産業は重要な産業であり、「長崎俵物」や「長崎四季畑」をはじめとする県産食品のブランド化を推進することで、食品産業の振興・発展と併せて県産食品の信頼性の向上を図ります。

施策の内容

〔農林水産物に関する情報提供〕

- 本県農林水産物の旬の情報や安心を消費者にアピールするとともに、一層の消費拡大を図るため、ホームページを通じて「長崎俵物」や「長崎四季畑」の紹介や直売所、地産地消こだわりの店、長崎県の魚愛用店、郷土料理レシピ等、本県農林水産業に関する地産地消の情報を積極的に提供します。（農山村対策室、水産加工流通課）

〔長崎ブランドの適正表示〕

- 「長崎俵物」の認定、「長崎四季畑」の認証及び「長崎県特産品新作展」の募集等に際し、関係課と連携しながら、食品表示の適正化を進めます。
（水産加工流通課、農産加工流通課、物産ブランド推進課、生活衛生課、食品安全・消費生活課、国保・健康増進課）

〔ながさきの「食の魅力」を総合的に発信〕

- 長崎県産品ブランド化・流通戦略本部で策定した基本戦略及び行動計画に基づき、重点PR商品を中心に首都圏、関西圏をターゲットに長崎フェアの開催等により県産品のブランド化を推進します。（物産ブランド推進課）

第5章 施策の推進体制

県は、食品の安全・安心確保対策を推進するため、庁内の食品の安全・安心確保施策を実施する部局等で構成する食品の安全・安心推進会議を設置し、総合的な調整を図ります。

また、県民の意見を施策に反映させるため、食品の安全・安心条例に基づいて長崎県食品安全・安心委員会を設置し、計画の進捗状況を報告し、意見等を求めることとしています。

1. 食品の安全・安心推進会議での総合調整

庁内の食品の安全・安心確保施策を実施する部局からなる食品の安全・安心推進会議において、全庁的な総合調整を行い、計画を推進します。

2. 長崎県食品安全・安心委員会への報告

食品の安全・安心確保施策を円滑に推進し、かつ、県民の意見を施策に反映させるため、消費者団体、農業団体、漁業団体、食品営業者団体、食品製造・加工関係者、食品流通関係者、学識経験者及び一般公募者で構成する「長崎県食品安全・安心委員会」を設置し、計画の実施状況を報告するとともに意見等を求めます。

3. 進行管理及び実施状況の公表

毎年、食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標等に基づき進行管理を行い、実施状況を公表します。