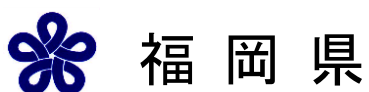


福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画  
(第2次)

令和4年4月





## 目次

第1章 総論	1
第1節 計画策定の趣旨	1
第2節 計画の位置づけ	1
第3節 計画の期間	2
第4節 計画の推進体制と進行管理	2
第2章 食品の安全・安心をめぐる課題と施策の方向性	3
第1節 食品の安全・安心を取り巻く現状	3
1 食品の安全・安心を脅かす事件・事故の発生	3
2 広域的な食中毒事件への対策強化	3
3 食中毒事件の発生状況	4
4 HACCPに沿った衛生管理の制度化	5
第2節 第1次計画の主な施策の達成状況	6
第3節 施策の方向性	8
1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保	8
2 食品関連事業者の自主的な取組の促進	8
3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解と信頼関係の確立	8
第3章 施策体系	9
第4章 食品の安全・安心の確保のための施策	11
第1節 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保	11
1 生産段階における安全・安心の確保	11
農林産物	11
畜産物	13
水産物	14
2 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保	15
(1) 製造、流通、販売段階における安全・安心の確保	15
(2) 食品の適正な表示の推進	18
(3) 流通食品等の安全・安心の確保	19
3 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備	20
4 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進	22

第2節 食品関連事業者の自主的な取組の促進	23
1 生産段階における自主的な取組の促進	23
(1) 安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進	23
(2) GAP導入の促進	24
2 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進	25
(1) 安全・安心な食品の提供のための自主管理体制確立の促進	25
(2) HACCPの適切な運用のための支援	26
3 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進	27
第3節 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立	29
1 関係機関、関係団体等との連携	29
2 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発	30
(1) 消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進	30
(2) 学校における教育活動の推進	30
3 情報及び意見の交換の促進	31
4 食品関連事業者の人材の育成	32
〔資料編〕	33
福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例	34
福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例施行規則	40
福岡県食品の安全・安心推進会議設置要綱	43
用語解説	45

## 第1章 総論

### 第1節 計画策定の趣旨

食品は、人の生命と健康を維持する上で、日々摂取することが欠かせないものであり、その安全性が確保されることは、県民が安心して生活を営む上で極めて重要です。

福岡県では、「福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画（平成29年度～令和3年度）」（以下「第1次計画」という。）を策定し、食品の安全確保対策を総合的かつ計画的に推進してきました。

しかし、近年の食中毒は食品流通の多様化、複雑化を背景に、広域化・大規模化及び健康被害の重篤化が懸念されており、未然防止策及び発生時の迅速な対応が求められています。

また、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要が増加しており、食品の安全・安心に対する消費者の信頼の確保が重要になっています。

さらに、HACCP<sup>1</sup>に沿った衛生管理の制度化や食品等の自主回収報告制度の創設など、食品を取り巻く環境は大きく変化しています。

このたび、第1次計画が終了することから、これまでの取組状況を踏まえた上で、このような社会情勢の変化や制度改正に伴う新たな課題に対応するべく、令和4年度からの5年間の計画期間とする新たな基本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、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例<sup>2</sup>（平成28年福岡県条例第39号）第20条の規定に基づいた、県の食品の安全・安心の確保に関する基本的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。

計画の策定に当たっては、県民の意見を反映するため、意見聴取（パブリックコメント）を実施するとともに、消費者、食品関連事業者<sup>3</sup>及び学識経験者で構成される「福岡県食品安全・安心委員会」の意見を伺って策定しました。

また、施策の推進に当たっては、県の行政運営の指針である「福岡県総合計画」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です。

さらに、食品の安全・安心を確保するためには、人と動物の健康及び環境の健全性はひとつであるというワンヘルス<sup>4</sup>の理念を踏まえ、効果的な対策を実行することが重要です。

具体的な施策の実施に当たっては、令和3年1月に制定された福岡県ワンヘルス推進基本条例<sup>5</sup>（令和3年福岡県条例第1号）に基づく行動計画との整合性を図っていく必要があります。

---

<sup>1</sup> HACCP：5、45ページ参照

<sup>2</sup> 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例：34ページ参照

<sup>3</sup> 食品関連事業者：48ページ参照

<sup>4</sup> ワンヘルス：50ページ参照

<sup>5</sup> 福岡県ワンヘルス推進基本条例：49ページ参照

### 第3節 計画の期間

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、社会情勢の変化や制度改正等に伴い、必要に応じて見直しを行うこととします。

### 第4節 計画の推進体制と進行管理

食品の安全・安心確保対策を推進するため、庁内の関係部局で構成する「福岡県食品の安全・安心推進会議」を設置し、総合的な調整を図りながら計画を推進します。

また、年度毎の実施状況を、「福岡県食品安全・安心委員会」に報告し、意見等を伺いながら進行管理を行います。

なお、進行状況については、県ホームページ等により広く県民に公表します。

#### 福岡県食品安全・安心委員会

基本計画及び食品の安全・安心の確保に関する重要事項を調査審議するため、福岡県食品安全・安心委員会を設置

##### 【委員構成】

委員は20人以内で組織

委員は、次に掲げる者のうちから、知事が委嘱

消費者

食品関連事業者

学識経験者

## 第2章 食品の安全・安心をめぐる課題と施策の方向性

### 第1節 食品の安全・安心を取り巻く現状

#### 1 食品の安全・安心を脅かす事件・事故の発生

平成29年に、きざみのりを原因としたノロウイルス食中毒や、持ち帰りそうざい等を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒など広域的・大規模な食中毒事件が発生しました。

また、はちみつを原因とした乳児ボツリヌス症やプエラリア・ミリフィカを含む健康食品<sup>6</sup>による健康被害が発生するなど、食品の安全・安心を脅かす事件・事故が今なお後を絶たない状況です。

#### 〔過去5年間に起きた食品の安全・安心に関する主な出来事〕

年月	内容
平成29年2月	きざみのりによるノロウイルス食中毒
3月	はちみつによる乳児ボツリヌス症で死亡事例
7月	プエラリア・ミフィリカを含む健康食品による健康被害の発生
8月	持ち帰りそうざいによる腸管出血性大腸菌O157食中毒
平成30年6月	食品衛生法等の一部を改正する法律の公布
12月	食品表示法の一部を改正する法律の公布
令和2年6月	改正食品衛生法の一部施行
3年6月	改正食品衛生法の完全施行 改正食品表示法の施行

#### 2 広域的な食中毒事案への対策強化

平成29年度に発生した広域的で大規模な食中毒事案を受け、広域的な食中毒の発生又はその拡大の防止及び広域流通食品等の食品衛生法違反を防止するため、地方厚生局の管轄区域ごとに厚生局や関係自治体を構成員とする広域連携協議会が設置されました。

広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会を活用するなど、国や関係自治体と連携して迅速に対応していく必要があります。

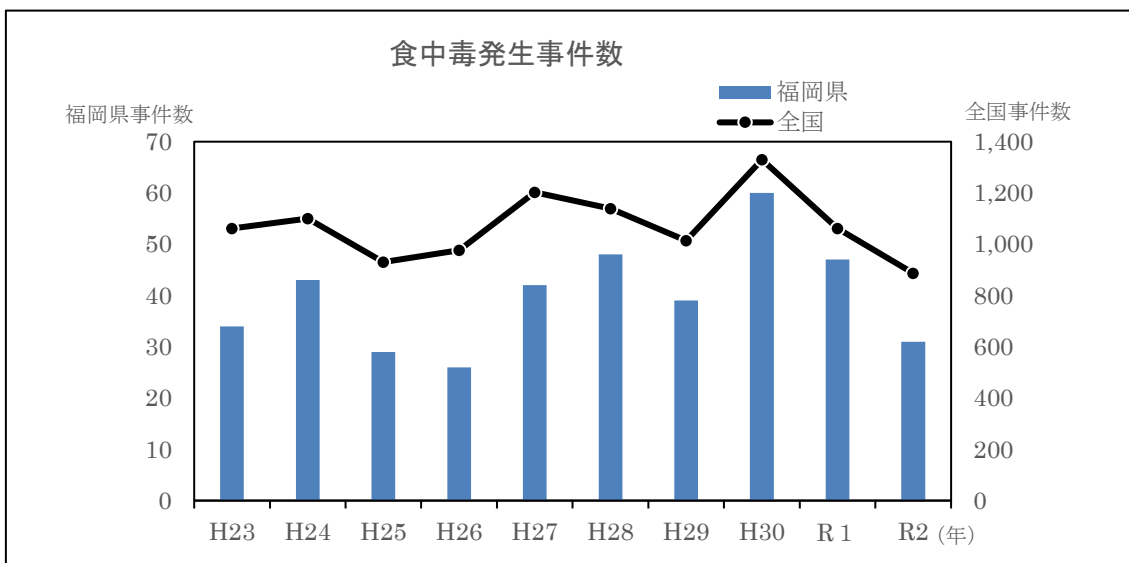
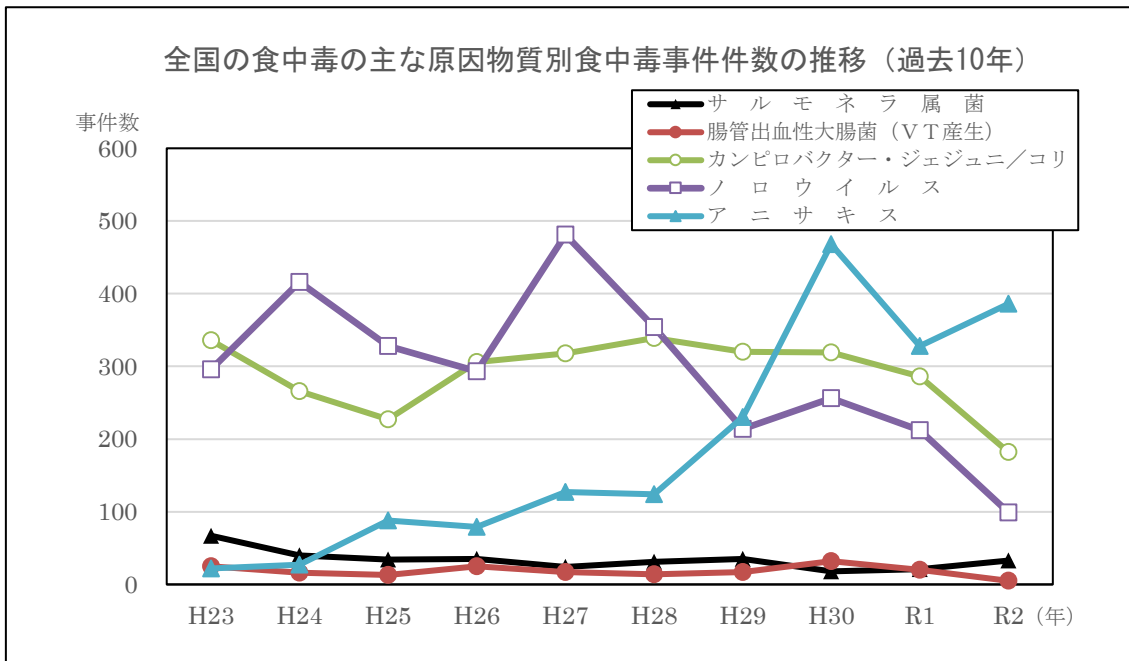
<sup>6</sup> 健康食品：46ページ参照

### 3 食中毒事件の発生状況

近年の食中毒事件は、ウイルス性のノロウイルスや細菌性のカンピロバクターによるものだけでなく、生魚由来のアニサキス等の食中毒が多く発生しています。福岡県においても、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒が事件件数の上位を占めています。

また、事件数としては多くはありませんが、腸管出血性大腸菌による食中毒は、若齢者、高齢者、抵抗力の弱い方などが重症化することがあり、注意を要します。

ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌は、少ない菌数、ウイルス量でも発症可能な微生物であり、これら感染型食中毒の予防対策を徹底し、発生件数を減少することが重要な課題となっています。





#### 4 HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPによる衛生管理は、先進国を中心に進められており、輸出の要件となるなど、国際標準となっています。

平成30年に食品衛生法が改正され、原則として全ての事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。事業者が速やかにHACCPに沿った衛生管理を導入し、適切な運用が行えるよう支援を行う必要があります。

### HACCPについて

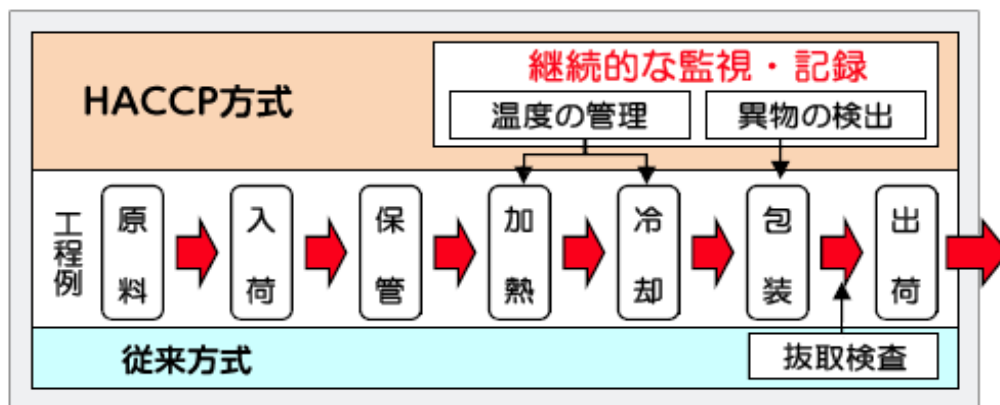
#### HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

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。

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で、発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階で、どのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

従来の抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追究を容易にすることが可能となるものです。

この手法は国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表されたもので、コーデックスHACCPと呼ばれています。



## 第2節 第1次計画の主な施策の達成状況

第1次計画において、目標値を設定し、取り組んできた13項目の令和2年度末の実績は下記のとおりです。概ね、目標値を達成していますが、卸売市場等への監視指導件数、食品営業施設への監視件数及び意見交換会の参加者数が目標値を大きく下回っております。

### 柱1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

目標	当初値 (H27年度)	年度	実績値	最終目標値 (R3年度)	最終目標値に 対する進捗率
農薬指導士 <sup>7</sup> 認定者数	1,324名	H29	1,385名	1,350名	100.5%
		H30	1,377名		102.0%
		R1	1,406名		104.1%
		R2	1,378名		102.1%
飼養衛生管理基準に基づく農場巡回指導割合	100%	H29	100%	100%	100.0%
		H30	100%		100.0%
		R1	100%		100.0%
		R2	100%		100.0%
農場HACCP取組み農場数	3農場	H29	9農場	20農場	45.0%
		H30	12農場		60.0%
		R1	19農場		95.0%
		R2	20農場		100.0%
漁協への出荷指導割合	100%	H29	100%	100%	100.0%
		H30	100%		100.0%
		R1	100%		100.0%
		R2	100%		100.0%
養殖水産物への抗生物質 <sup>8</sup> 残留検査における陰性率	100%	H29	100%	100%	100.0%
		H30	100%		100.0%
		R1	100%		100.0%
		R2	100%		100.0%
卸売市場等への監視指導件数	71件	H29	37件	83件	44.6%
		H30	66件		79.5%
		R1	44件		53.0%
		R2	37件		44.6%
食品営業施設への監視指導件数	21,812件	H29	22,819件	28,000件	81.5%
		H30	23,293件		83.1%
		R1	24,895件		88.9%
		R2	19,475件		69.6%

<sup>7</sup> 農薬指導士：49ページ参照

<sup>8</sup> 抗生物質：47ページ参照

目標	当初値 (H27年度)	年度	実績値	最終目標値 (R3年度)	最終目標値に 対する進捗率
食肉（牛、豚、鶏等） の残留抗菌性物質 <sup>9</sup> 検 査件数	261 検体	H29	261 検体	270 検体	96.7%
		H30	271 検体		100.4%
		R1	271 検体		100.4%
		R2	274 検体		101.5%
流通食品の収去検査 <sup>10</sup> における規格基準 <sup>11</sup> 適合率	99.7%	H29	99.8%	99.9%	99.9%
		H30	99.8%		99.9%
		R1	99.8%		99.9%
		R2	99.8%		99.9%
健康食品等の医薬品成 分検査件数	24 件	H29	30 件	30 件	100.0%
		H30	30 件		100.0%
		R1	30 件		100.0%
		R2	30 件		100.0%

## 柱2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

目標	当初値 (H27年度)	年度	実績値	最終目標値 (R3年度)	最終目標値に 対する進捗率
G A P <sup>12</sup> 等の認証取 得件数	11 件	H29	22 件	30 件	73.3%
		H30	31 件		103.3%
		R1	36 件		120.0%
		R2	37 件		123.3%
H A C C Pに取り組む 施設数	195	H29	293	500	58.6%
		H30	349		69.8%
		R1	377		75.4%
		R2	453		90.6%

## 柱3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

目標	当初値 (H27年度)	年度	実績値	最終目標値 (R3年度)	最終目標値に 対する進捗率
意見交換会の参加者 数	894 名	H29	984 名	1,000 名	98.4%
		H30	862 名		86.2%
		R1	701 名		70.1%
		R2	111 名		11.1%

<sup>9</sup> 抗菌性物質：47ページ参照

<sup>10</sup> 収去検査：47ページ参照

<sup>11</sup> 規格基準：46ページ参照

<sup>12</sup> G A P：45ページ参照

### 第3節 施策の方向性

#### 1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から販売に至るまでの食品供給行程の各段階において、県、食品関連事業者及び県民がそれぞれの責務、役割を果たし、安全確保に向けた取組を実施していくことが求められます。

このためには、県は、食品供給行程の各段階における計画的、総合的かつ効果的な施策を展開、推進することにより、更なる食品の安全性の確保を図る必要があります。

#### 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

より安全な食品を消費者に提供するには、食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有している食品関連事業者が、自ら行う食品の生産、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売の各工程において管理水準の向上に努めるなど、自主的な取組を推進する必要があります。

#### 3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

県民が安心して食生活を営むためには、食品の安全性が確保されていること、及びその安全性が県民に信頼されていることが重要です。

食品に対する県民の信頼を確保するためには、食品の安全性に関する情報を分かりやすく提供し、食品関連事業者と県民がお互いの立場を理解し、信頼関係を築いていく必要があります。

このためには、県は、関係者間における情報及び意見交換の機会を設けるなど、リスクコミュニケーション<sup>13</sup>の推進を図る必要があります。

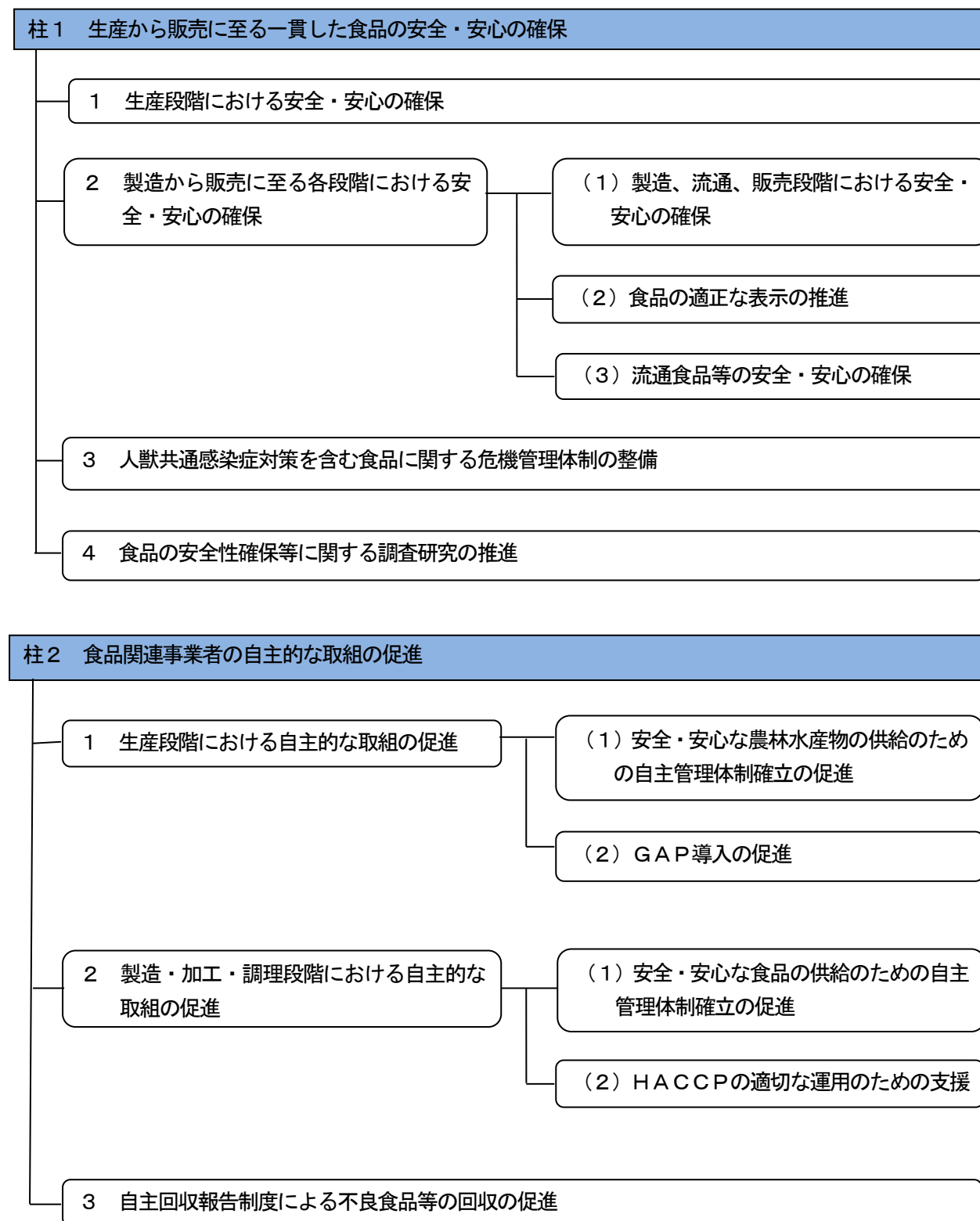
#### リスクコミュニケーションとは

リスクコミュニケーションとは、消費者、事業者、行政担当者などの関係者間で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定や計画の策定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリックコメント）は双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

<sup>13</sup> リスクコミュニケーション：49ページ参照

### 第3章 施策体系



柱3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

1 関係機関、関係団体等との連携

2 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発

(1) 消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進

(2) 学校における教育活動の推進

3 情報及び意見の交換の促進

4 食品関連事業者の人材の育成

## 第4章 食品の安全・安心の確保のための施策

### 第1節 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から製造、流通、販売に至る一連の食品供給行程の各段階において、関係者それぞれが安全確保の取組を推進する必要があります。

#### 1 生産段階における安全・安心の確保

ワンヘルスの基本理念のもと、環境と人と動物のより良い関係づくりのためには、健康を支える食の安全・安心を推進することが必要です。

生産者は、農林水産物の安全性確保について、第一義的な責任を有していることを認識し、安全・安心な農林水産物を生産・供給する責務を有しています。

このため、県は、生産者に対し、農薬、肥料、飼料、動物用医薬品<sup>14</sup>などの生産資材の適正使用を指導するとともに、農林水産物のトレーサビリティ<sup>15</sup>の推進などに取り組みます。

#### 【農林産物】

##### 現状と課題

- 県では、農薬取締法に基づき、生産者への立入検査を実施し、農薬の適正使用及び保管の指導を行っています。また、農薬の使用が多くなる6～8月を農薬安全使用運動月間と定め、講習会やポスターの配布等により農薬の適正使用の普及啓発に努めています。
- 特に、麦類の赤かび病菌が産生する毒素であるデオキシニバレノール（DON）の混入防止及び健康リスクの低減のため、赤かび病発生の防止、被害粒の混入防止、自主検査等の対策が必要です。
- 肥料は、肥料の品質等を保全し、その公正な取引と安全な施用が確保されるよう、肥料の品質の確保等に関する法律に基づく肥料生産業者、販売業者等への継続した指導が必要です。
- 安全な農林産物の生産と流通に係る取組を強化し、農林産物の安全性確認に必要な体制の確立を推進するために、生産者団体による安全な農林産物の生産と流通のチェック体制が必要です。

<sup>14</sup> 動物用医薬品：48ページ参照

<sup>15</sup> トレーサビリティ：49ページ参照

## 施策の内容

### ア 農薬の適正使用及び肥料の適正な生産・販売の指導

(食の安全・地産地消課、水田農業振興課、経営技術支援課)

- 農薬販売者に対する農薬の適正な販売及び保管の指導を徹底します。
- 普及指導員及び農薬指導士による指導や、啓発チラシの配布等により、生産者、防除業者等に対する農薬適正使用の徹底に努めます。  
農薬に関する専門的な研修等の実施により、農薬指導士を育成・確保します。
- 赤かび病の防除適期や発生状況等に関する情報提供を行い、防除対策が適切に実施されるよう指導します。また、収穫・乾燥・調製の段階で赤かび病被害粒の混入が確実に防止されるとともに、DONの自主検査を推進し、基準値未満の麦のみが出荷されるよう指導します。
- 肥料の品質の確保等に関する法律に基づく、肥料の登録及び生産・輸入業者届、肥料販売業者届等の受理審査や、適正な肥料生産、販売が行われるよう現地での立入検査等を実施します。

### イ 農作物のトレーサビリティの推進

(食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課)

- 生産者団体において、栽培履歴の記帳の徹底を推進します。
- 米トレーサビリティ法<sup>16</sup>に基づき、国と連携して米・米加工品の取引記録の作成・保存及び産地伝達状況の普及啓発等を実施します。

## 数値目標

指 標	現 状 (R 2年度)	目 標 (R 8年度)
農薬指導士の充足率	100%	100%

<sup>16</sup> 米トレーサビリティ法：47ページ参照



## 【畜産物】

### 現状と課題

- 飼料製造業者等においては、適正な工程管理を実施し、有害な物質の混入防止、生産者においては、安全な畜産物の生産のため飼料の対象畜種や給与期間等の遵守や、使用履歴等の保持の徹底を図る必要があります。
- 農場の生産性を低下させる監視伝染病<sup>17</sup>が散発的に発生しており、飼養衛生管理の向上等による発生予防が課題となっています。
- 高病原性鳥インフルエンザ<sup>18</sup>や口蹄疫などの伝染性の強い家畜伝染病は、侵入防止及び発生時の防疫措置が必要です。
- 農場での衛生管理の徹底による畜産物の安全性確保が求められています。
- 家畜伝染病の予防や治療に使用される抗菌剤を使用する場合は、食肉への残留防止や薬剤耐性菌<sup>19</sup>の発生抑制が必要です。

### 施策の内容

#### ア 家畜伝染病発生予防及び畜産物安全性確保対策（畜産課）

- 家畜伝染病発生予防のため、生産者への的確な疾病情報の提供や農場巡回による飼養衛生管理基準の遵守指導を行います。
- 家畜伝染病のまん延防止のため、防疫資機材の備蓄や団体との協定締結等の防疫体制強化に努め、迅速かつ的確な初動防疫を実施します。
- 畜産物の生産段階での安全性を確保する高度な衛生管理手法である農場HACCPの普及を推進します。

#### イ 動物用医薬品対策（畜産課）

- 動物用医薬品の適正販売や適正使用などの指導を行います。

#### ウ 飼料の安全対策（畜産課）

- 生産者に対し、飼料安全法の周知徹底及び遵守指導を行います。
- 飼料製造業者や生産者等に対し、有害な物質の飼料への混入防止措置の徹底や飼料の適正使用等のため、立入検査や指導を実施します。

### 数値目標

指標	現状 (R2年度)	目標 (R8年度)
飼養衛生管理基準に基づく農場巡回指導率	100%	100%
動物用医薬品指示書の審査率	100%	100%

<sup>17</sup> 監視伝染病：46ページ参照

<sup>18</sup> 高病原性鳥インフルエンザ：47ページ参照

<sup>19</sup> 薬剤耐性菌：49ページ参照

## 【水産物】

### 現状と課題

- 本県は、筑前海、有明海、豊前海の3海区に面しており、それぞれの海区で食用二枚貝の生産が行われています。毒化した二枚貝類の摂取により起こりうる健康被害の未然防止を図るため、生産者に対して、検査や調査を踏まえた適切な指導が必要です。
- 養殖水産物の疾病の治療のために、水産用医薬品<sup>20</sup>が使用されることがあるため、生産者に対し、適正な使用方法の指導を行っていく必要があります。

### 施策の内容

#### ア 貝毒<sup>21</sup>対策（漁業管理課）

- 安全性の高い二枚貝の流通を確保するため、貝毒量検査や貝毒原因プラシントン調査を実施し、その結果に応じて、関係者への情報提供や生産者への出荷指導を行います。

#### イ 水産用医薬品対策（水産振興課）

- 養殖水産物への水産用医薬品の適正使用・使用記録簿の整備について指導を行うとともに、抗生物質の残留検査を実施します。

### 数値目標

指 標	現 状 (R 2年度)	目 標 (R 8年度)
漁協への出荷指導割合	100%	100%
養殖水産物への抗生物質残留検査における陰性率	100%	100%

<sup>20</sup> 水産用医薬品：48ページ参照

<sup>21</sup> 貝毒：46ページ参照

## 2 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保

県は、製造、流通、販売段階における事業者の安全確保の取組を確実なものとするため、卸売市場をはじめ、食品営業施設、学校の給食施設等に対する計画的な監視指導を行います。

また、食肉、食鳥肉の安全性を確保するため、と畜検査<sup>22</sup>、食鳥検査<sup>23</sup>を実施し、病気等で食用に適さない家畜等を排除します。

さらに、県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法や食品表示法等に基づく監視・指導を行うとともに、計画的な収去検査等を行い、不適正な製品を排除します。

### (1) 製造、流通、販売段階における安全・安心の確保

#### 現状と課題

- 卸売市場は、農林水産物や食品の流通拠点であり、市場を経由して県内各地に流通することから、市場における安全確保の取組が適切に行われることが重要です。そのためには、市場における食品の衛生的な取扱いや不適切な食品の流通防止対策等を徹底する必要があります。
- 安全で衛生的な食肉、食鳥肉が流通するよう、疾病に罹患した獣畜等の排除、施設の衛生管理を徹底することが求められています。
- 県内で製造・加工される食品の安全性を確保するため、専門的、計画的な監視指導を行う必要があります。
- 教育の一環として実施される学校給食は、より一層の衛生管理の徹底と配慮が求められています。
- 食品の流通技術の進展により、食品流通の広域化、グローバル化が進むとともに、大量の食品を扱う大規模小売店が増加し、多種多様な食品が市場に流通しています。食品の流通量が増加する年末など季節・月間に応じて、効果的・効率的な監視指導を行う必要があります。

#### 施策の内容

##### ア 製造から販売段階における包括的な安全対策の推進（生活衛生課）

- 青果市場、水産物市場等に対して、食品の衛生的な取扱いや適切な表示の実施、有毒・有害な動植物性食品（ドクサバフグ、毒キノコ等）が流通しないよう監視指導を行います。
- トレーサビリティが確保できるよう農林水産物の入荷、出荷に関する情報を記録し、保存するよう指導します。
- 飲食店や食品製造施設等に対して、食品の衛生的な取扱いや施設の衛生管理について定期的な監視指導を行います。
- 食品営業許可を要する対象業種以外の食品製造施設営業者に対し、営業届出制度を周知し、事業者の所在を把握することで、食品事故発生時に迅速に対応します。

<sup>22</sup> と畜検査：17ページ、49ページ参照

<sup>23</sup> 食鳥検査：17ページ、47ページ参照

- 大規模小売店等食品販売施設への定期的な監視のほか、一斉監視月間等の設定による集中監視など、効果的・効率的な監視指導を行います。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、従来からの監視指導等に加え、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか検証を行い、指導を行います。

**イ と畜場、食鳥処理場における安全対策（生活衛生課）**

- 県管轄のと畜場、食鳥処理場において、と畜検査、食鳥検査、衛生指導、畜水産食品（食肉等）の残留有害物質モニタリング検査を実施します。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、従来からの監視指導等に加え、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか検証を行い、指導を行います。

**ウ 学校給食施設における安全対策（体育スポーツ健康課）**

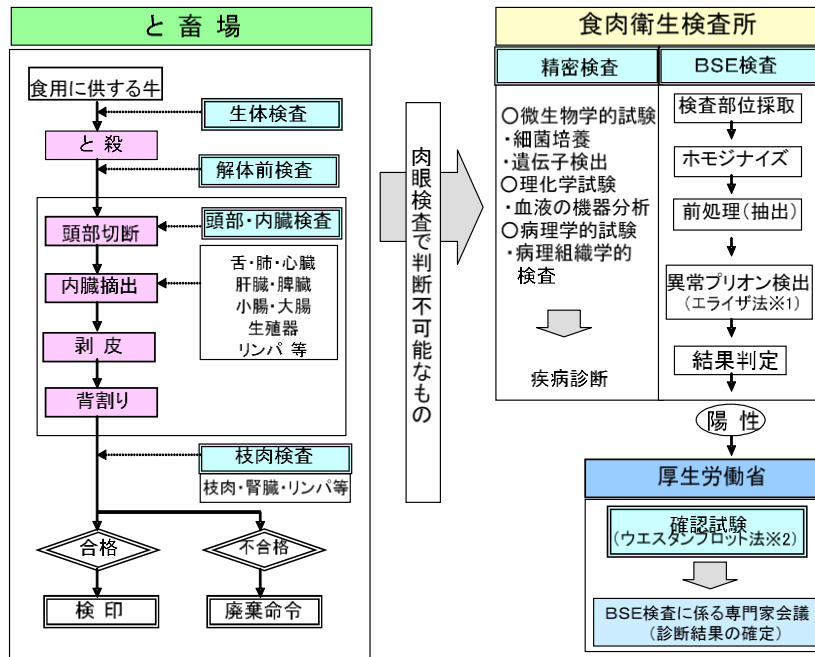
- 県教育委員会は、「学校給食衛生管理基準<sup>24</sup>」（平成21年文部科学省告示第64号）に基づき、安全な学校給食が実施されるよう、市町村教育委員会等に対して助言を行います。

**数値目標**

指 標	現 状 (R2年度)	目 標 (R8年度)
食品衛生監視指導計画に基づく食品営業施設等への監視指導実施率	66.8%	100%
食品衛生監視指導計画に基づく食肉（牛、豚、鶏等）の残留抗菌性物質除去検査実施率	101%	100%

<sup>24</sup> 学校給食衛生管理基準：46ページ参照

## と畜検査体制



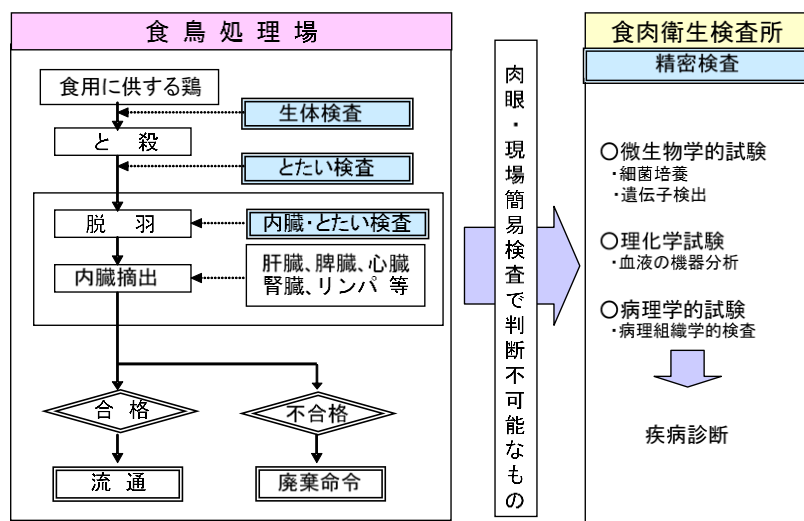
### ※1 エライザ法

抗原抗体反応を利用し、試料中に含まれる特定のタンパク質（異常プリオン<sup>25</sup>等）を検出又は定量する分析法の一つで、酵素標識免疫測定法ともいう。複雑な操作がいらぬことから、迅速・簡便な分析に用いられており、BSE<sup>26</sup>のスクリーニング検査として行う。

### ※2 ウエスタンブロット法

抗原抗体反応を利用して試料中に含まれる特定のタンパク質を検出・定量する免疫化学的検査法。タンパク質の存在だけでなく、機能を調べることもできる。

## 食鳥検査体制



<sup>25</sup> プリオン：49ページ参照

<sup>26</sup> BSE：45ページ参照

## (2) 食品の適正な表示の推進

### 現状と課題

- 消費者の食品の安全・安心に対する関心は高く、食品表示は、食の安全性の確保や合理的な食品選択の重要な情報の一つであるため、食品関連事業者に対し法令に基づく適正な食品表示や法令遵守（コンプライアンス<sup>27</sup>）意識の向上へ向けた取組を進めていく必要があります。

### 施策の内容

#### 表示関係法令に基づく監視、指導及び啓発

（生活安全課、健康増進課、生活衛生課、食の安全・地産地消課、）

- 食品関連事業者に対し、説明会を開催するなど、原料原産地表示<sup>28</sup>などの表示制度を周知徹底し、適正な食品表示を促進します。
- 食品表示法、景品表示法等の関係法令に基づき、適正な表示が行われるよう食品関連事業者に対し、監視、指導を行います。また、監視指導や講習会等を通じ、食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上を図ります。
- 食品表示に関する相談の受付窓口を保健福祉（環境）事務所等に設置し、食品関連事業者からの表示の相談に対して適切な助言や指導を行うとともに、不適切な表示等の被疑情報に対しては、必要に応じて関係機関と連携を図りながら調査・指導を行います。

### 数値目標

指 標	現 状 (R 2年度)	目 標 (R 8年度)
食品衛生監視指導計画に基づく食品営業施設等への監視指導実施率	66.8%	100%

<sup>27</sup> コンプライアンス：47ページ参照

<sup>28</sup> 原料原産地表示：46ページ参照

### (3) 流通食品等の安全・安心の確保

#### 現状と課題

- 流通食品の安全性が確保されていることを確認するため、食品衛生法に基づく収去検査を実施する必要があります。
- 痩身作用や強壯作用等を目的とする健康食品から医薬品成分を検出する事例が依然として後を絶ちません。このような製品の摂取による健康被害の未然防止を図るため、流通から排除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、食品衛生法に基づく「食品衛生検査施設の業務管理（GLP<sup>29</sup>）」の徹底を図る必要があります。

#### 施策の内容

##### ア 流通食品等の検査の実施（生活衛生課）

- 食品の衛生・安全を確認するため、保健福祉（環境）事務所等の食品衛生監視員<sup>30</sup>が県内の製造施設、販売施設等から収去した食品について、微生物や食品添加物<sup>31</sup>などの検査を行い、食品等の規格基準に適合しない食品等を流通から排除します。

##### イ 医薬品成分の含有が疑われる食品における安全対策（薬務課）

- 痩身目的や強壯目的で販売されている健康食品を買い上げ、医薬品成分の含有の有無を確認するため検査を行い、医薬品成分を含有した不適正な製品（無承認無許可医薬品）の流通を防止します。

##### ウ 食品検査の信頼性の確保（生活衛生課）

- 食品衛生検査施設に対し、試験検査や試験品採取の実施状況について内部点検を実施するとともに、外部評価機関による定期的な精度管理<sup>32</sup>を行い、検査結果の信頼性の確保を図ります。

#### 数値目標

指 標	現 状 (R 2年度)	目 標 (R 8年度)
食品衛生監視指導計画に基づく食品等検査実施率	67.3%	100%

<sup>29</sup> GLP：45ページ参照

<sup>30</sup> 食品衛生監視員：48ページ参照

<sup>31</sup> 食品添加物：48ページ参照

<sup>32</sup> 精度管理：48ページ参照

### 3 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理<sup>33</sup>体制の整備

県は、食品による健康被害の拡大防止を図るため、危機管理体制を整備するとともに、健康危機発生時には、迅速かつ適切な措置を講じます。

この体制の整備にあたっては、人獣共通感染症である腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等による健康被害を防止するため、ワンヘルスの観点から総合的な対策を行う必要があります。

#### 現状と課題

- 食品による重大な健康被害の未然防止や拡大防止を図るには、迅速かつ適切な措置を講じるための危機管理体制を常に整備しておく必要があります。
- また、食品による健康被害の発生時においては、速やかで正確な調査が必要とされ、その結果に基づき迅速かつ適切な措置を講じる必要があります。
- さらに、食品の製造技術の高度化、食品流通の広域化・グローバル化に伴い、食中毒をはじめとする食品事故も大規模かつ広域化、複雑化する傾向にあります。複数自治体にまたがる広域的な食中毒が発生した場合には、関係自治体と連携して迅速に対応する必要があります。
- 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害の発生時においては、当該製品の成分検査等を行い、健康被害の拡大防止を図る必要があります。

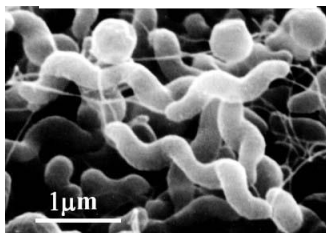
#### 施策の内容

##### ア 食中毒対策（生活衛生課）

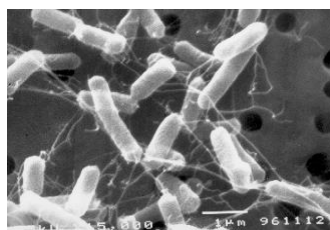
- 食中毒発生時に迅速かつ適切な措置を講じるため、食中毒調査に係るマニュアル等の整備、必要な見直しを行うことにより、危機管理体制の維持向上を図ります。

また、関係機関が連携して、原因施設に対して的確な衛生指導を実施し、被害拡大、再発防止の対策を講じます。

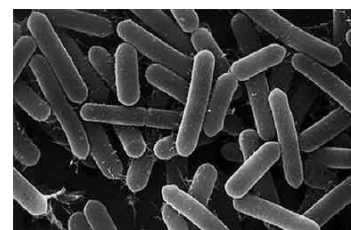
カンピロバクター



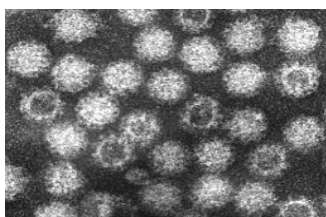
腸管出血性大腸菌O157



ボツリヌス菌



ノロウイルス



<sup>33</sup> 危機管理：46ページ参照



**イ 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害対策（薬務課）**

- 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害が発生した場合、当該製品の成分検査を早急に行うなど原因の究明を行うとともに、販売者等に対して回収等の措置を行わせ、被害拡大、再発防止の対策を講じます。

#### 4 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

県は、科学的知見に基づき食品の安全・安心の確保に関する施策を適切に実施するため、調査研究の推進に努めます。

##### 現状と課題

- 食品を取り巻く状況の変化に的確に対応し、科学的知見に基づく食品の安全性の確保を図るため、研究開発の推進やその成果の普及を図るとともに環境中の有害化学物質等の継続的な測定調査等を行う必要があります。
- より迅速で高感度な検査・分析法を開発するなど、食品の安全確保対策の基礎となる研究・技術開発を推進する必要があります。

##### 施策の内容

###### ア 食中毒の病因物質等の検査法の研究（生活衛生課）

- 食中毒の病因物質や食品汚染物質の迅速かつ高精度な検査法の開発や研究を行います。

###### イ 環境保全に関する調査（環境保全課）

- 農作物、水産物等の食品の安全性への影響が考えられることから、環境中の有害化学物質等の調査を行います。

###### ウ 貝毒原因プランクトン及び二枚貝の毒化に関する調査（漁業管理課）

- 二枚貝の主要な生産漁場付近において、貝毒の原因となるプランクトンの出現動向調査と二枚貝の貝毒量検査を継続的に行います。

## 第2節 食品関連事業者の自主的な取組の促進

食品の安全・安心を確保するには、自らが食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有している食品関連事業者が、安全性を向上するための自主的な取組を促進する必要があります。

### 1 生産段階における自主的な取組の促進

#### (1) 安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進

##### 現状と課題

- 各農協では、生産者に対する生産履歴の記帳を推進するとともに、出荷前に生産履歴をチェックしており、自主的に残留農薬<sup>34</sup>分析を一部実施しています。
- 各漁協では、海水殺菌装置や製氷施設等を整備し、漁獲物の品質の向上や鮮度低下の防止に努めています。
- 今後も安全・安心な農林水産物供給のために、生産段階での自主的な取組を支援していく必要があります。

##### 施策の内容

##### 農林漁業者の自主管理体制確立の支援

(食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課、畜産課、水産振興課)

- 農協など関係機関と連携し、生産履歴の記帳を推進するとともに、農薬の適正使用の講習会などを開催し、生産段階での自主的な取組を支援します。
- 漁獲物の衛生管理の強化を図るため、海水殺菌装置等の共同利用施設の整備を支援します。

<sup>34</sup> 残留農薬：47ページ参照

## (2) GAP導入の促進

### 現状と課題

- GAPは、栽培から出荷までの各工程を生産者自ら点検・評価する取組であり、現在、野菜、果樹、穀物等幅広い品目の生産者に取り組みられています。
- GAPの取組は農産物の安全性向上だけでなく、農産物の評価向上も期待できることから、GAPの取組をさらに拡大していく必要があります。

### 施策の内容

#### GAPに取り組む産地の拡大（食の安全・地産地消課）

- 生産者団体と連携し、産地を対象とした研修会等の実施により、GAPに取り組む産地を拡大していきます。
- 信頼性の向上に向け、GAPに基づく認証の取得を促進します。

### 数値目標

指 標	現 状 (R2年度)	目 標 (R8年度)
国際水準GAPの認証取得数	37件 (累計)	60件 (累計)

## 2 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進

県は、食品関連事業者による自主衛生管理体制の確立を支援するとともに、食品の安全性が向上するシステムとして、衛生管理の国際標準となっているHACCPの導入支援を行います。

### (1) 安全・安心な食品の供給のための自主管理体制確立の促進

#### 現状と課題

- 食品の安全・安心を確保するためには、食品営業者が食品衛生に関する知識を習得し、適切な衛生管理を自ら実践することが重要です。そのためには、それぞれの営業施設において、食品衛生責任者等を中心とした自主衛生管理体制の確立を図る必要があります。
- 食品営業者で組織する団体が取り組む、衛生管理に向けた自主的な活動を支援し、活動の充実を図る必要があります。
- 学校給食の衛生管理体制の充実強化を図る必要があります。

#### 施策の内容

**食品関連事業者の自主管理体制確立の支援**（生活衛生課、体育スポーツ健康課）

- 食品営業者や食品衛生責任者に対して、自主的な衛生管理に関する知識を習得するための講習会等を実施することにより、自主管理体制の確立を促進します。
- 食品衛生協会の食品衛生推進員や食品衛生指導員<sup>35</sup>が行う食品営業者に対する指導、助言等の自主活動を支援します。
- 衛生管理を適正に評価する「食品衛生総合情報システム」の活用により食品営業者の自主的な衛生管理の取組を促進します。
- 学校給食の衛生管理体制の充実強化のための助言を行います。

<sup>35</sup> 食品衛生指導員：48ページ参照

## (2) HACCPの適切な運用のための支援

### 現状と課題

- 食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。導入支援だけでなく、導入後のフォローアップを行い、HACCPに沿った衛生管理の定着を図る必要があります。
- 改正食品衛生法では、中小規模製造業者等については、コーデックスHACCPよりも緩やかで弾力的な運用ができる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用されます。食品の安全性の更なる向上を図るためには、これらの事業者についても、より高度な衛生管理手法であるコーデックスHACCPの導入を進める必要があります。

### 施策の内容

#### HACCPの適切な運用のための支援（生活衛生課）

- 食品営業事業者に対し、食品衛生監視員による助言指導及び講習会の実施により、HACCPに沿った衛生管理の導入後のフォローアップを行います。  
また、コーデックスHACCPより緩やかで弾力的な運用ができる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用される事業者のうち、コーデックスHACCPを目指す事業者に対し、専門家を派遣し導入支援を行います。
- すべてのと畜場又は食鳥処理場の事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか確認を行ない、助言指導を行います。

### 数値目標

指標	現状 (R2年度)	目標 (R8年度)
食品衛生責任者実務講習会の理解度 (確認試験における正答率7割以上の受講者の割合)	—※	100%

※ 実務講習会は令和3年度から実施

### 3 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進

県は、食品による健康被害の未然防止や拡大防止を図るため、自主回収報告制度により事業者が実施する自主回収に関する情報を県民に速やかに公表し、不良食品の回収の促進を図ります。

#### 現状と課題

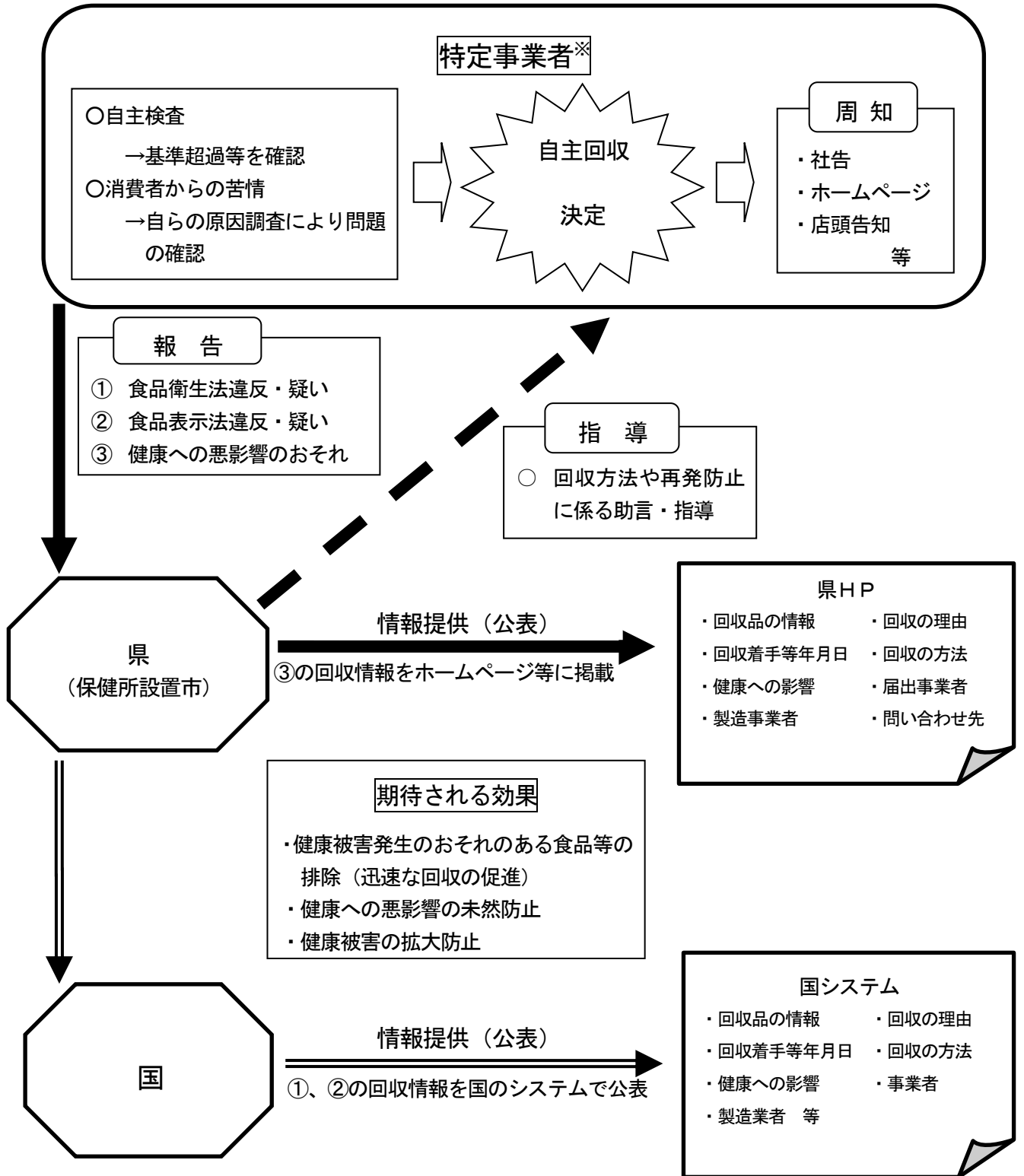
- 食品関連事業者は、食品等による健康被害の未然防止、品質の低下、誤表示など、様々な観点から食品等の自主回収を行うことがあります。
- このうち、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある食品の回収については、健康被害の未然防止や拡大防止のため、速やかに店舗等から排除することが必要です。また、消費者の不安を解消するため、正確な情報を広く発信する必要があります。

#### 施策の内容

##### 自主回収を行う食品関連事業者への指導と県民への情報提供（生活衛生課）

- 食品衛生法及び食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」を県民及び事業者に周知し、適切に運用します。
- また、法の届出対象外となる自主回収事案について、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告制度の運用により、県民へ速やかな情報提供をおこないます。

# 自主回収報告制度の概要図



※特定事業者

食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他の事業に係る施設を有するもの。



### 第3節 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

食品の安全・安心の確保を進めるには、行政、食品関連事業者及び消費者が相互理解のもと、信頼関係を構築することが重要です。食品の安全性に関する意見交換を促進し、関係者間の信頼が向上するよう取組を行う必要があります。

#### 1 関係機関、関係団体等との連携

県は、食品の安全・安心を確保するため、食品流通の広域化などを踏まえ、国、他の都道府県、市町村、関係機関、関係団体と連携、協働して食品の安全・安心の確保に関する取組を進めていきます。

##### 現状と課題

- 食品の安全・安心を確保するには、生産から販売に至る各段階において、多岐にわたる分野の関係機関等と連携・協力を図りながら、取組を進めていく必要があります。

##### 施策の内容

###### 関係機関、関係団体等との情報共有の推進（各課）

- 食品衛生関係では、厚生労働省、他自治体等と連携を図り、食品の安全・安心の確保に関する情報の共有に努めるほか、食中毒や違反食品の発生時には迅速かつ的確な対応を図ります。特に、県内の保健所設置市とは、十分な情報交換及び連携を図りながら、取組を進めていきます。
- 食品表示関係では、消費者庁や農政局との情報交換に努めるほか、不適切な表示に関する情報に対しては消費者庁、農政局、関係自治体と連携して適切に対処します。

## 2 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発

県は、食品の安全・安心に関する情報や県の取組内容に関する情報を消費者及び食品関連事業者に適時適切に提供することにより、消費者の食品に対する信頼の確保につなげます。

### (1) 消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進

#### 現状と課題

- 食品の安全・安心の確保の取組を進めるために、県が消費者及び食品関連事業者に対し、食品の安全性に関する正しい知識や情報を正確に伝え、身に付けていただくことが重要です。そのためには、県ホームページ等の様々な情報媒体を通して消費者等への情報提供を行う必要があります。

#### 施策の内容

##### 消費者等への食品の安全性に関する情報提供

(生活安全課、健康増進課、生活衛生課、農林水産部)

- 食品の安全性について、消費者や食品関連事業者が正しく必要な知識を身に付けることができるよう、様々な情報媒体を用いて情報提供を行います。
- 食中毒の発生情報や食品衛生法に違反する情報を提供し、食品衛生上の危害の状況を啓発することにより、食品による健康被害の未然防止や拡大防止を図ります。
- 自主回収の情報を県ホームページにより公表し、不良食品の回収促進を図ります。

### (2) 学校における教育活動の推進

#### 現状と課題

- 家庭科、技術・家庭科家庭分野等の教科領域において、安全・衛生に配慮した食品の取扱いについての指導を行う必要があります。
- 食に関わる情報を適切に判断し、健康で安全な食生活を営むことができる児童生徒の育成が重要です。

#### 施策の内容

##### 食品の安全・安心に関する教育活動の推進

(高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課)

- 食品の安全・安心に関する学習指導体制や指導方法について、各種研修等で市町村教育委員会や学校の教職員に対し、指導・助言を行います。
- 食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術に関する指導を行い、健康で安全・安心な食生活を営むことができる児童生徒を育成します。

### 3 情報及び意見の交換の促進

食品の安全・安心の確保のためには、行政、食品関連事業者及び消費者が相互理解のもと、信頼関係を構築することが重要です。食品の安全性に関する意見交換を促進し、関係者間の信頼が向上するよう取り組みます。

また、県民からの施策の提案制度やパブリックコメントなどにより、広く県民からの意見を聴き、施策への反映について検討します。

#### 現状と課題

- 食品の安全・安心についての考え方は、知識や経験、立場などにより、認識が大きく異なることがあります。食品の安全・安心の確保のためには、行政、食品関連事業者、消費者など関係者の間で、食品の安全性に関する情報の共有や意見の交換を行うなどにより、相互の意思疎通を図る必要があります。
- 県民は、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力するとともに、意見を表明するよう努めることによって、食品の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすことが期待されますが、県の施策に対する県民の意見を聴取する取組が必要です。

#### 施策の内容

意見交換会及びパブリックコメントの実施による県民との意見交換の促進（各課）

- 県、食品関連事業者及び消費者がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、情報や意見を交換する機会を設け、リスクコミュニケーションを促進します。
- 食品の安全・安心に関する出前講座や講習会、シンポジウムなどを実施し、意見交換を進めます。
- 食品の安全性向上に努め、自主的な衛生管理の取組を行うなど、食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを積極的に進める事業者を選定し、消費者への食品安全・安心情報の発信や施設見学における意見交換を実施します。
- 本計画の見直しの際のパブリックコメントの実施により広く県民の意見を聴くとともに、県民から食品の安全・安心の確保に関する施策についての提案があったときは、当該提案についての検討を行い、その提案者に対して見解を明らかにし、その内容を公表します。

#### 数値目標

指 標	現 状 (R 2年度)	目 標 (R 8年度)
意見交換会の実施回数（対面）	8回	20回

#### 4 食品関連事業者の人材の育成

食品の生産から販売に至る各段階で、食品の安全性に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材の育成に努めます。

##### 現状と課題

- 食品関連事業者が自主的に食品の安全・安心の確保に取り組めるよう、実践的かつ専門的な知識を有し、指導的立場となる人材を育成していく必要があります。

##### 施策の内容

###### 食品関連事業者における指導的立場となる人材育成

(生活衛生課、食の安全・地産地消課、高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課)

- 農薬使用者に対する農薬の適正使用を指導する農薬指導士を育成します。
- 食品営業者の団体等の中で、各事業者に対して助言・指導できる人材の育成を推進します。
- 栄養教諭等に対して、食品の安全・安心に関する知識の習得と指導力の向上を図ります。
- 食料生産等の実習を担当する教員に対しての研修の充実を図ります。

# 〔資料編〕



# 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例

平成28年10月11日

福岡県条例第39号

## 目次

- 第一章 総則（第一条—第七条）
- 第二章 食品の安全・安心の確保に関する基本的施策
  - 第一節 食品の安全・安心の確保のための県の施策（第八条—第十五条）
  - 第二節 食品関連事業者の自主的な取組の促進（第十六条・第十七条）
  - 第三節 県民の参加（第十八条）
- 第三章 施策の推進体制等（第十九条・第二十条）
- 第四章 福岡県食品安全・安心委員会（第二十一条）
- 第五章 雑則（第二十二条）
- 附則

## 第一章 総則

### （目的）

**第一条** この条例は、食品の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、食品の安全・安心の確保に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって、県民が健康で安全・安心に暮らすことができる社会の実現に寄与することを目的とする。

### （定義）

**第二条** この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品 全ての飲食物（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（昭和三十五年法律第百四十五号。以下「医薬品医療機器等法」という。）第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。
- 二 食品等 食品、添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第四項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- 三 生産資材 農林漁業において使用される肥料（肥料の品質の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第二百二十七号）第二条第一項に規定する肥料をいう。）、農薬（農薬取締法（昭和二十三年法律第八十二号）第二条第一項に規定する農薬をいう。）、飼料（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第二項に規定する飼料をいう。）、飼料添加物（同条第三項に規定する飼料添加物をいう。）、動物用医薬品（医薬品医療機器等法第八十三条の二第一項に規定する動物用医薬品をいう。）その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。

- 四 食品関連事業者 食品安全基本法（平成十五年法律第四十八号）第八条第一項に規定する食品関連事業者をいう。
- 五 特定事業者 食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他の事業に係る施設を有するものをいう。
- 六 食品の安全・安心 食品の安全性及び食品に対する県民の信頼をいう。

#### （基本理念）

**第三条** 食品の安全・安心の確保は、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に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

- 2 食品の安全・安心の確保は、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の行程（以下「食品供給行程」という。）の各段階において適切に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 3 食品の安全・安心の確保は、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観点から、科学的知見に基づき、必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 4 食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、相互理解を深め、連携協力を図りつつ、行われなければならない。

#### （県の責務）

**第四条** 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、計画的に実施する責務を有する。

#### （食品関連事業者の責務）

**第五条** 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品の安全・安心を確保するために、食品供給行程の各段階において必要な措置を適切に講ずる責務を有する。

- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品等又は生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 3 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力するよう努めなければならない。

#### （県民の役割）

**第六条** 県民は、基本理念にのっとり、食品の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるよう努めるものとする。

- 2 県民は、基本理念にのっとり、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力するとともに、意見を表明するよう努めることによって、食品の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

#### （環境に及ぼす影響への配慮）

**第七条** 県、食品関連事業者及び県民は、食品の安全・安心の確保に関する取組を推進するに当た



っては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

## 第二章 食品の安全・安心の確保に関する基本的施策

### 第一節 食品の安全・安心の確保のための県の施策

#### (食品供給行程の各段階における監視、指導等)

**第八条** 県は、食品供給行程の各段階において、食品の安全・安心を確保するため、食品関連事業者に対し、監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (食品の適正な表示の推進)

**第九条** 県は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に重要な役割を果たしていることを踏まえ、食品表示法（平成二十五年法律第七十号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第百三十四号）等の関係法令に基づき、食品に関する表示が適正に実施されるよう監視、指導その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (危機管理体制の整備)

**第十条** 県は、食品を摂取することにより県民の健康に係る重大な被害が生じることを防止するため、当該被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生の防止に関する体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (関係機関との連携)

**第十一条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策が円滑かつ効果的に実施されるよう、国、他の都道府県、市町村その他関係機関及び関係団体との連携を図るよう努めるものとする。

#### (調査研究の推進)

**第十二条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策を科学的知見に基づき適切に実施するため、必要な調査研究を推進するものとする。

#### (人材の育成)

**第十三条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材を育成するため、講習会の開催その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (情報及び意見の交換の促進)

**第十四条** 県は、食品の安全・安心の確保の推進に関し、食品関連事業者、県民その他の関係者間において相互理解を促進するため、情報及び意見の交換の機会の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (普及及び啓発)

**第十五条** 県は、食品の安全・安心の確保を図るため、食品関連事業者及び県民に対し、食品等の

安全・安心に関する知識の普及及び啓発を行うものとする。

## 第二節 食品関連事業者の自主的な取組の促進

### (食品関連事業者の自主的な安全・安心の確保の取組の促進)

**第十六条** 食品関連事業者は、法令等の遵守により食品の安全・安心を確保することはもとより、その安全性をより向上させるため、自らが行う食品等の生産、製造、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売の各工程において必要な措置を講ずることにより、管理水準の自主的な向上に努めるものとする。

- 2 県は、食品関連事業者の生産段階における食品の安全・安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、生産に係る工程の管理に関する手法の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。
- 3 県は、食品関連事業者の製造又は加工段階における食品の安全・安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、食品の製造又は加工の工程における高度な衛生管理の方法の導入に関する情報の提供、助言その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (自主回収の報告)

**第十七条** 特定事業者は、食品の安全・安心の確保を図るため、その製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が健康への悪影響を未然に防止する観点から報告が必要と認められる食品等として規則で定めるものであるとき（食品衛生法第五十八条第一項又は食品表示法第十条の二第一項の規定に基づき届け出なければならないこととされているときを除く。）は、規則で定めるところにより、速やかに、当該食品等の名称、当該食品等を回収する理由その他規則で定める事項を知事に報告しなければならない。

- 2 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合には、前項の規定は、適用しない。
  - 一 自主的な回収に着手した食品等を販売した相手方が特定され、かつ、その相手方に直ちにその旨を連絡することができる場合
  - 二 自主的な回収に着手した食品等が消費者に販売されていないことが明らかな場合
- 3 知事は、第一項の規定による報告を受けたときは、速やかに、その内容を公表するものとする。
- 4 知事は、第一項の規定による報告を受けた場合であって、当該報告に係る回収の措置が健康に係る被害の発生又はその拡大を防止する上で適切でないと認めるときは、当該報告をした特定事業者に対し、必要な措置を講ずるよう指導を行うものとする。
- 5 第一項の規定による報告をした特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかに、その終了した日その他規則で定める事項を知事に報告しなければならない。

## 第三節 県民の参加

### (施策の提案)

**第十八条** 県民は、食品の安全・安心の確保に関する施策の策定、改善又は廃止について、規則で定めるところにより、知事に提案することができる。

- 2 知事は、前項の規定による提案が行われたときは、第二十条第三項（同条第五項において準用する場合を含む。）の規定により県民の意見を反映するために必要な措置を講ずる場合を除き、当該提案をした者に対し当該提案に対する見解を明らかにするとともに、これを公表する。
- 3 第一項の提案をしようとする者は、この条に規定する制度を濫用してはならず、公益を図る目的でこれを利用する責任を負うものとする。

### 第三章 施策の推進体制等

#### （推進体制の整備）

**第十九条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するために必要な体制を整備するものとする。

#### （基本計画）

**第二十条** 知事は、前章の規定により講じられる食品の安全・安心の確保に関する基本的施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食品の安全・安心の確保に関する基本となる計画（以下「基本計画」という。）を策定するものとする。

- 2 基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
  - 一 食品の安全・安心の確保に関する施策についての基本的方向
  - 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するために必要な事項
- 3 知事は、基本計画を定めるに当たっては、あらかじめ、県民の意見を反映させるために必要な措置を講ずるものとする。
- 4 知事は、基本計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
- 5 前二項の規定は、基本計画の変更について準用する。

### 第四章 福岡県食品安全・安心委員会

#### （福岡県食品安全・安心委員会）

**第二十一条** 県に福岡県食品安全・安心委員会（以下「委員会」という。）を置く。

- 2 委員会は、次に掲げる事項について調査審議する。
  - 一 基本計画に関する事項
  - 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する重要事項
- 3 前項に定めるもののほか、委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

### 第五章 雑則

#### （委任）

**第二十二条** この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

### 附 則

この条例は、平成二十九年四月一日から施行する。

**附 則**（平成三〇年条例第六〇号）

この条例は、公布の日から施行する。

**附 則**（令和二年条例第一四号）抄  
（施行期日）

- 1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

**附 則**（令和二年条例第三五号）

この条例は、肥料取締法の一部を改正する法律（令和元年法律第六十二号）の施行の日から施行する。

（施行の日＝令和二年一二月一日）

## 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例施行規則

平成29年2月24日  
福岡県規則第5号

### (趣旨)

**第一条** この規則は、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例（平成二十八年福岡県条例第三十九号。以下「条例」という。）の施行に関し、必要な事項を定めるものとする。

### (用語)

**第二条** この規則で使用する用語は、条例で使用する用語の例による。

### (自主回収の報告)

**第三条** 条例第十七条第一項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書を提出することにより行うものとする。

- 一 特定事業者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- 二 特定事業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）

三 当該食品等の商品名及び一般的な名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項

四 当該食品等が条例第十七条第一項に該当すると判断した理由

五 当該食品等の回収に着手した時点において判明している販売先、販売先ごとの販売日及び販売数量

六 当該食品等の回収に着手した年月日

七 当該食品等の回収の方法

八 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生の有無

2 条例第十七条第一項の規則で定める食品等は、同一のロットを形成する食品等の中から、次に掲げる状態にあるものが相当数認められるものとする。

一 衛生管理が不適切であったため、人の健康を損なうおそれがある微生物、化学物質又は異物が含まれ、若しくは付着したもの又はその疑いがあるもの

二 現に食品等によるものと疑われる人の健康に係る被害が生じている場合において、当該被害の態様からみて当該被害と同様の被害の原因となるおそれがあるもの

3 条例第十七条第五項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書を提出することにより行うものとする。

一 特定事業者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）

二 特定事業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）

三 再発防止のために講じられた措置

### (施策の提案)

**第四条** 条例第十八条第一項の規定による提案は、食品の安全・安心の確保に関する施策提案書（別記様式）により行うものとする。

### (委員会の組織等)

**第五条** 条例第二十一条に規定する福岡県食品安全・安心委員会（以下「委員会」という。）は、委員二十人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、知事が委嘱する。

- 一 消費者

二 食品関連事業者

三 学識経験者

- 3 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 4 委員は、再任されることができる。

#### (委員会の会長)

**第六条** 委員会に会長を置き、委員の互選により選任する。

- 2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 3 会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、会長があらかじめ指名する委員が、その職務を代理する。

#### (委員会の会議)

**第七条** 委員会の会議は、会長が招集する。

- 2 会長は委員会の会議の議長となり、議事を運営する。
- 3 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。
- 4 委員会の議事は、会議に出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

#### (委員会の庶務)

**第八条** 委員会の庶務は、保健医療介護部生活衛生課において処理する。

#### (補則)

**第九条** この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、会長が委員会に諮って定める。

#### 附 則

この規則は、平成二十九年四月一日から施行する。

#### 附 則 (平成二九年規則第一五号) 抄 (施行期日)

- 1 この規則は、平成二十九年四月一日から施行する。

#### 附 則 (令和三年規則第八号)

この規則は、令和三年六月一日から施行する。

食品の安全・安心の確保に関する施策提案書

年 月 日

福岡県知事 殿

郵便番号  
住 所  
氏 名  
連絡先電話番号（ ） —  
(法人にあつては、主たる事務所の所在地、名称  
及び代表者の氏名)

福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例第18条第1項の規定により、下記のとおり提案します。

記

提 案 の 種 類	<input type="checkbox"/> 施策の策定 <input type="checkbox"/> 施策の改善又は廃止 <input type="checkbox"/> その他の見直し
提 案 の 内 容	
提 案 の 理 由 (提案の端緒となつた事案等)	
提案が施策に反映されることにより期待される効果	

備考

- 1 「提案の種類」の区分の欄は、該当する□にレ印を記入してください。
- 2 施策の提案に当たつて、参考資料があれば添付してください。
- 3 この提案書は、食品の安全・安心の確保に関する施策に係る制度の新設、改廃等を対象とするものであり、個別の事案に対して個別の対応を求めることは対象となりませんので注意してください。

## 福岡県食品の安全・安心推進会議設置要綱

### (目的)

第1 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例（以下「条例」という。）に基づき、食品の安全・安心確保対策を推進するため、福岡県食品の安全・安心推進会議（以下「推進会議」という。）を設置する。

### (所掌事務)

第2 推進会議は、次の事項を所掌する。

- (1) 条例に基づく施策の推進に関すること。
- (2) 食品の安全・安心確保施策の推進に係る総合的な調整及び進行管理に関すること。
- (3) 食品の安全・安心の確保に係る庁内各課相互の協力に関すること。
- (4) 食品の安全・安心の確保に係る情報の共有・提供に関すること。
- (5) その他食品の安全・安心の確保に関して必要なこと。

### (構成)

第3 推進会議は、食の安全総合調整監及び次に掲げる課長をもって構成する。

健康増進課長、生活衛生課長、薬務課長、環境保全課長、生活安全課長、農林水産政策課長、農山漁村振興課長、食の安全・地産地消課長、園芸振興課長、水田農業振興課長、経営技術支援課長、畜産課長、水産局漁業管理課長、水産局水産振興課長、高校教育課長、義務教育課長、体育スポーツ健康課長

### (会議)

第4 推進会議の開催等については、次のとおりとする。

- (1) 推進会議に議長及び副議長を置く。
- (2) 議長は、食の安全総合調整監とし、副議長は生活安全課長、食の安全・地産地消課長とする。
- (3) 議長は、必要と認める時、推進会議を招集し、会議を主催する。
- (4) 副議長は、議長の職務を代理する。
- (5) 議長は、必要に応じて、推進会議構成課の中から関連課のみを招集し、会議を開催することができる。
- (6) 議長は、必要に応じて委員以外の者に出席を求めることができる。

### (作業部会)

第5 推進会議の議事を円滑に進めるために、作業部会を置く。

- (1) 作業部会に部会長をおき、部会長は、生活衛生課課長技術補佐とする。
- (2) 作業部会は、委員を構成する関係各課の係長等をもって構成する。
- (3) 作業部会は、推進会議に付議すべき議事の調整及び議長から命じられた案件の処理を行う。
- (4) 作業部会は、部会長が必要に応じて招集し、会議を主催する。
- (5) 作業部会長は、必要に応じて、部会員以外の者に出席を求めることができる。



(事務局)

第6 推進会議の庶務は、生活衛生課に置き、その事務を行う。

(その他)

第7 この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営その他必要な事項は、議長が推進会議に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成15年 9月 2日から施行する。

この要綱は、平成20年 7月30日から施行する。

この要綱は、平成24年 8月 3日から施行する。

この要綱は、平成25年 7月19日から施行する。

この要綱は、平成29年 3月13日から施行する。

この要綱は、平成29年 7月12日から施行する。

## 〔用語解説〕

	用語	解説
B	BSE (牛海綿状脳症)	<p>BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) 牛海綿状脳症と呼ばれる牛の病気のこと、1986年に英国で初めて報告されました。</p> <p>この病気にかかると、牛の脳組織に空胞ができて海綿状になり、中枢神経に障害を受けるため、行動や運動に異常がみられるようになります。典型的な症状が出るまでには2年～8年かかると言われ、発病すると2週間から6ヶ月くらいで死亡します。</p> <p>原因は、十分に解明できていませんが、プリオンというウイルスよりも小さなタンパク質が異常化して体内に入り感染する説が有力です。牛にBSEの病原体に汚染された飼料(肉骨粉)を与えることにより感染するとされ、牛同士の接触や空気感染することはありません。</p>
G	GAP (適正農業規範)	<p>GAP (Good Agricultural Practice ; ギャップ) 「適正農業規範」と訳されていますが、一般的には、「農業生産工程管理」と呼んでいます。</p> <p>農産物の生産段階での安全対策のために、自分たちでルールを作りそれを実践していく取り組みのことです。以下のような作業の繰り返しで構成されます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①計画(Plan) : 農作業の計画を立て、チェックリスト(点検項目)を定める。</li> <li>②実践(Do) : チェックリストを確認し、農作業を行い、記録する。</li> <li>③点検・評価(Check) : 記録を点検し、改善できる部分を見つける。</li> <li>④見直し・改善(Action) : 改善すべき点を見直し、次回の作付けに役立てる。</li> </ol> <p>GAPを導入したときの効果として、以下の効果があります。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①農産物の収穫後に行う管理方法(残留農薬検査等の結果管理)よりも、農作業の各工程を記録・点検するGAPの方が、より効果的に安全な農作物を生産できるとともに、消費者・食品事業者への説明や問題が起こった時の原因究明に役立ちます。</li> <li>②食品の安全確保以外にも、記録に基づき農作業の改善を行うことで、環境への配慮、生産コストの削減、品質の向上などにつながる事が可能となります。</li> </ol>
	GLP (適正検査基準)	<p>GLP (Good Laboratory Practice) 「適正検査基準」と訳されていますが、食品衛生法では、「検査等に関する事務の管理」あるいは「業務管理」と呼んでいます。</p> <p>GLPとは、検査施設の設備、試薬等の適正保管・管理、検査項目ごとの標準作業手順、検査精度の管理、検査成績書の発行の適正管理、データ管理、検体の保管等について具体的に規定したもので、検査施設における施設・設備基準及び管理運営基準といえます。</p> <p>検査施設にGLPを導入することにより、検査施設で実施される検査精度の管理や検査成績書の信頼性を確保するとともに、手続の体系化を図るものです。</p> <p>福岡県においても、保健福祉(環境)事務所検査課、保健環境研究所及び食肉衛生検査所に導入し検査を行っています。</p>
H	HACCP	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ; ハサップ)

	(危害要因分析重要管理点)	<p>食品の衛生管理手法の一つで、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管理のシステムです。</p> <p>HACCPは、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、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手法であり、HA（危害分析）、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ます。</p>
か	貝毒	<p>二枚貝は、水中の懸濁物質をえらでこし集めて餌としているので、有毒プランクトンが海水中に出現すると毒を体内（主として中腸腺：内蔵）に蓄積し、これを食べることにより食中毒を起こすことがあります。貝毒には、麻痺性と下痢性の2種類があります。</p>
	学校給食衛生管理基準	<p>学校給食において、安全・安心な食事の提供は、大前提です。そこで国の責任として、一定水準以上の衛生管理がすべての学校で行われるよう法的に位置づけられたものが「学校給食衛生管理基準」です。</p> <p>学校給食の実施者は、同基準に基づき、施設設備、調理の過程、衛生管理体制等について適正に管理し食中毒等の発生を防止することが求められています。</p>
	監視伝染病	<p>主に牛、豚及び鶏の伝染病のうち、家畜伝染病予防法に規定された家畜伝染病及び同法施行令に規定された届出伝染病のことで。</p> <p>例)</p> <p>家畜伝染病：牛疫、口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザ等</p> <p>届出伝染病：牛伝染性リンパ腫、破傷風、豚丹毒等</p>
き	規格基準	<p>食品や添加物には、食品衛生法に基づき、その成分、純度などについて定めた「規格」と、製造、加工、使用、保存等の方法について定めた「基準」が規定されています。</p> <p>規格基準に合わない食品等の製造・販売等は禁止されており、違反した場合は販売禁止などの行政処分の対象となります。</p>
	危機管理	<p>危機の発生（リスクの顕在化）を防止する手だてを事前に講じておくことや、危機発生時の対応や復旧対策まで幅広く対応していく取組のことで。</p>
け	健康食品	<p>ここで言う健康食品とは、厚生労働省の示すいわゆる「健康食品」を指します。</p> <p>いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、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り、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているものです。</p> <p>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」があります。</p> <p>保健機能食品制度とは、「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）食品の場合にはその機能について、また、国の定めた栄養成分については、一定の基準を満たす場合にその栄養成分の機能を表示することができる制度です。</p>
	原料原産地表示	<p>原料原産地表示とは、加工食品に使用された原材料の原産地を商品に表示することです。</p> <p>表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合はその産地が、加工食品の場合はその製造地が表示されます。</p>

		<p>なお、輸入された食品には、「原産国名」の表示が義務付けられています。</p>
こ	抗菌性物質	<p>細菌を始めとする微生物に対して抗菌活性（殺菌作用、静菌作用など）を示す化学物質をいいます。</p> <p>「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」（平成16年9月30日食品安全委員会決定）では、家畜等に使用される抗生物質や合成抗菌剤を総称する用語として定義・使用されています。</p>
	抗生物質	<p>微生物により生産され、微生物の発育を阻止する物質であると定義されていたが、現在ではその定義をこえ、微生物が作る抗菌、抗ウイルス、酵素阻害、細胞毒あるいは制がん作用のある物質を指す場合もあります。</p>
	高病原性鳥インフルエンザ	<p>鳥インフルエンザはインフルエンザウイルスによる鳥の感染症であり、そのうち、急性の経過をたどり、罹病率、致死率ともに高いものを高病原性鳥インフルエンザと呼んでいます。</p> <p>高病原性鳥インフルエンザウイルスによる感染では、発生した農場の鶏は全て迅速に処分されるため、わが国の現状においては、高病原性鳥インフルエンザが、食品を介して人に感染する可能性はないものと考えられています。WHO（世界保健機関）によると、鳥インフルエンザウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、一般的な方法として、食品の中心温度70℃に達するよう加熱することが推奨されています。仮に、食品中にウイルスが存在したとしても、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はありません。</p>
	米トレーサビリティ法	<p>米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）のこと。</p> <p>米や米加工品に問題が発生した際に流通ルートをややくに特定するため、生産から販売・提供までの各段階において、取引等の記録を作成・保存することや、米の産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けた法律です。</p>
	コンプライアンス	<p>「要求・命令などに従うこと、応じること」を示す英語。法律や規則を守ることをいいますが、社会的規範や倫理までを含める場合もあります。</p> <p>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」があります。</p>
さ	残留農薬	<p>農作物等の栽培、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やその代謝物を残留農薬といいます。農薬は、徐々に分解・消失しますが、収穫までに全てがなくなるとは限りません。この残留農薬がヒトの健康に害を及ぼすことがないように、農薬の登録に際して農薬の使用方法等に関する使用基準が定められ、食品衛生法及び飼料安全法に基づいて食品や飼料に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準値）を超えないようにされています。なお、残留農薬基準値を超えた農薬が残留する食品等は、販売などが禁止されます。</p>
し	収去検査	<p>都道府県知事が食品衛生法の規定に基づき実施する行政検査のことで、知事が必要と認めるときは、試験に必要な最小量の食品等は無償で食品衛生監視員に確保させ検査させることをいいます。</p>
	食鳥検査	<p>食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律により、食用に供</p>

		する鶏、あひる、七面鳥の鳥肉は、食鳥検査員による検査に合格した後、又は厚生労働省で定める基準に適合する旨の確認がされた後でなければ、食鳥処理場の外に持ち出せません。この検査で不合格となったものは廃棄され、市場に流通することはありません。
	食品安全基本法	<p>食品安全基本法（平成15年法律第48号）〈所管府省：内閣府〉  食品の安全性の確保に関して基本理念を定め、行政や食品関連事業者の責務、消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした法律です。</p> <p>（基本理念）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 国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に、必要な措置を実施</li> <li>② 食品供給行程の各段階において、安全性を確保</li> <li>③ 国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づき、必要な措置を実施</li> </ol>
	食品衛生監視員	食品衛生法の規定により、都道府県知事等から任命された者で、食品製造施設、食品販売店等に対し、立入検査、監視指導、収去検査を実施しています。
	食品衛生指導員	（公社）日本食品衛生協会各支部が実施する食品衛生指導員養成講習会を受講し、各支部長が委嘱した者で、自立活動の一つとして営業施設に対する巡回指導を行っています。
	食品関連事業者	<p>食品の安全・安心の確保に関する条例第2条で食品関連事業者の定義を定めており、食品関連事業者とは、食品の製造・加工を行う事業者はもちろんのこと、生産に携わる農林業業者、流通関係事業者など食品に係る事業活動を行う者を「食品関連事業者」としています。</p> <p>なお、条例の食品関連事業者の定義は、食品安全基本法と同じ定義を採用しています。</p>
	食品添加物	<p>食品添加物は、食品の製造過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものであり、原料として、「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指定するもの以外は使用が認められていません。食品添加物の代表的なものとして、次のようなものがあります。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品の品質を保つもの（保存料、殺菌料、酸化防止剤）</li> <li>2 食品の色（着色料、漂白剤など）や、味（甘味料、酸味料）、香り（香料）などの向上を目的としたもの</li> </ol> <p>新しく指定される食品添加物については、食品安全委員会が一日摂取許容量（ADI）を設定するなどのリスク評価を行い、その結果に基づいて厚生労働省が食品添加物を指定し、規格基準を設定しています。</p>
す	水産用医薬品	動物用医薬品の中で、水産動物への使用が認められている医薬品の総称です。
せ	精度管理	「GLP」の項 45 ページ参照
と	動物用医薬品	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です。作用別に、抗生物質、寄生虫用剤、ホルモン剤等に分けられます。食糧生産において重要な役割を果たしていますが、ヒトの健康を損なうおそれのないようにリスク評価が食品安全委員会において実施され、その評価結果に基づいてリスク管理機関が食品中へ残留してはならないもの、残留水準及び残留基準を担保するための出荷前の

		使用禁止期間などを定めています。畜水産食品中の動物用医薬品の残留状況が厚生労働省の検疫所や自治体によってモニタリングされ、残留してはならないものや基準を超えた動物用医薬品が検出された場合は、違反食品の回収・廃棄などの措置が執られます。
	と畜検査	安全で衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づいて、と畜場に搬入され食肉処理される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を一頭毎に検査して、食用に不適な食肉の排除を行っています。と畜検査を受けていない食肉は、市場に流通することはありません。
	トレーサビリティ	記録の追跡により、ある物品（商品）の流通経路が確認できる状態をいいます。 食品では、食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に役立つものをいいます。 国産牛肉については、平成16年12月から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に基づき流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務化されました。 また、現在、国産牛肉以外の食品全般については、生産者、流通業者などの自主的な導入の取組を基本としつつ、各食品の特性を踏まえたトレーサビリティシステムの導入の支援が行われています。
の	農薬指導士	農薬取扱業者（販売者、農協、防除業者、ゴルフ場関係者、農業者、直売所責任者）に対して、農薬に関する専門的な知識をもつ者として、知事が認定した者で、農薬使用者に対し、農薬の適正使用等について指導又は助言を行います。
ふ	福岡県ワンヘルス推進基本条例	福岡県ワンヘルス推進基本条例（令和3年福岡県条例第1号） 人と動物の健康及び環境の健全性はひとつのもの、すなわち「健康は一つ」とあるというワンヘルスの理念に沿って県や市町村、医師や獣医師、医療関係団体、研究機関などが果たす役割、ワンヘルスを実践していくための基本方針、さらにワンヘルスを実践する拠点形成などに関することを規定した条例です。
	プリオン (Prion)	プリオンとは、感染性を有するタンパク質様の病原体を意味する造語 (Protainaceous infectious particles) で、牛海綿状脳症 (BSE) やヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病 (CJD) の原因と考えられています。その本体とされる感染型プリオンタンパク質とは別に、正常個体内にはもともと正常型プリオンタンパク質が存在します。両者のアミノ酸配列は同じであるが、唯一立体構造が相違していることが知られています。
や	薬剤耐性菌	薬剤等（化学療法剤、抗生物質、抗菌剤、消毒剤等）に対して、感受性を示さない（薬剤が効かない）性質のことを一般に「薬剤耐性」といい、このように薬剤への耐性を持った細菌のことを薬剤耐性菌といいます。 薬剤耐性菌の例として、バンコマイシン耐性腸球菌（VRE）、メシチリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）などが知られています。
り	リスクコミュニケーション	リスクやリスクに関連する要因などについて、県民、行政、メディア、事業者、専門家といった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をいいます。

		<p>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、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築し、リスク管理（リスクに対する安全確保の対策等）を有効に機能させることができます。</p>
わ	ワンヘルス	<p>人と動物の健康及び環境の健全性はひとつのもの、すなわち「健康は一つ」であるとの概念又は理念をいいます。</p> <p>本県では令和3年1月に福岡県ワンヘルス推進基本条例が施行され、本条例に規定される行動計画に基づき具体的な取組を推進していくこととしております。</p>





本県では、SDGs（持続可能な開発目標）の推進を図っているところです。

本計画に基づく取組は、SDGsの「目標2．飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標3．あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する」の実現に資するものです。

