

「群馬県食品安全基本計画2025－2030」（原案）

第1章 計画策定の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

本県では、食品の安全性の確保は県政の最も基本的な行政課題の一つであるとの認識から、その法的な枠組みと食品の安全性の確保に関する施策推進の基本理念等を定めた「群馬県食品安全基本条例（以下「条例」という。）」を、平成16年3月に制定しました。

この条例に基づき、県民生活の安定及び向上に寄与することを目的に、食品の安全性の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、平成17年から当該施策の基本となる計画として「群馬県食品安全基本計画」を策定し、食の安全・安心の確保に向けた取組を推進してきました。

一方で、食中毒や国内における食品に関する事件・事故の発生等の現状からは、引き続き、食の安全・安心の確保に向けた取組が必要です。

前計画の計画期間が、令和6年度で満了となることから、食品に関する事件・事故の発生状況や、今後一層の影響が予想される高齢者人口の増加、食料の安定確保等の社会情勢の変化、「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果を踏まえ、令和7年度を始期とする計画を策定します。

2 計画の位置付け

この計画は、条例第16条第1項の規定に基づいて策定します。

また、「新・群馬県総合計画」の個別計画であり、食品衛生分野における最上位計画となるものです。

3 計画期間

計画期間は、令和7年度（2025年度）から令和12年度（2030年度）までの6年間とします。

なお、社会情勢の変化等によって必要が生じた場合には、計画の見直しを行うこととします。

4 他計画等との調和

食品安全行政は、保健衛生、健康増進、農林水産等に関わる各行政分野と密接な関係があることから「群馬県健康増進計画（元気県ぐんま21）」、「群馬県農業農村振興計画」、「群馬県食育推進計画（ぐんま食育こころプラン）」等の関連計画と連携・調和を図りながら、計画を推進していきます。

また、この計画を達成するために、分野ごとの年度計画として「群馬県食品衛生監視指導計画」を策定します。

なお、本県では、人口減少・超高齢化等、社会的課題の解決と持続可能な地域づくりに向けて、市町村・企業・大学・NPO・県民等と一体となってSDGsを推進するため、令和元年10月、「ぐんまSDGsイニシアティブ」の宣言を行いました。

この計画は、SDGsの17ゴールのうち、ゴール3「すべての人に健康と福祉を」及びゴール17「パートナーシップで目標を達成しよう」に関連する施策を展開していくも

のです。

5 計画の推進体制

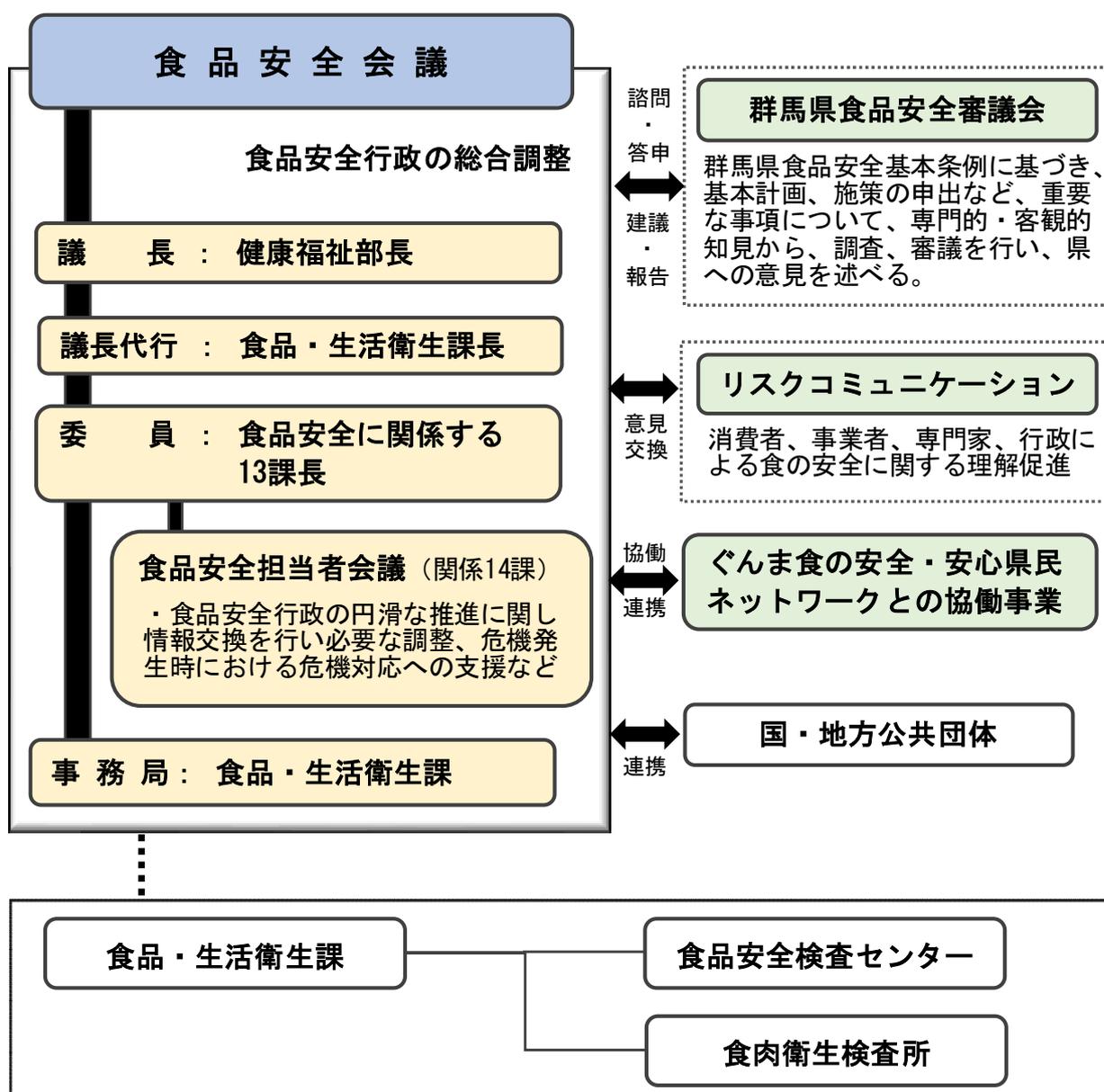
群馬県食品安全会議を中心とした県庁内の部局横断的な体制で推進していきます。

また、条例に基づき設置され、学識経験者や事業者等により構成される群馬県食品安全審議会から食品安全に関する意見を求めていきます。

6 計画の進行管理

計画の進捗状況は、数値目標の年次推移や施策の取組状況を確認し、群馬県食品安全審議会に報告し、意見を聴取する等、毎年度、評価・検証を行い、PDCAサイクルによる改善を図ります。

群馬県食品安全行政の推進体制



第2章 食の安全・安心に関する現状

1 食品に関する事件・事故の発生と社会情勢の変化

(1) 食品に関する制度の変化

食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応し、食品の安全性を確保するため、改正食品衛生法が令和3年6月に完全施行されました。広域的な食中毒事案への対策強化、食品事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応、営業許可制度の見直し等、多岐にわたる変更又は追加が行われました。

(2) 食品に関する事件・事故の発生

国内では、令和4年にアサリの原産地表示の偽装事件、令和5年に500人を超える患者が発生した弁当を原因とする食中毒事件、令和6年に健康食品により健康被害が引き起こされた事件等も発生しています。

厚生労働省の食中毒統計によると全国における食中毒の発生件数は、近年、コロナ禍において減少しましたが、再び増加し、年間1,000件前後で推移しています。食中毒の原因物質は、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスが上位を占める傾向は変わっておらず、本県においても、同様な傾向が見られます。

(3) 高齢者人口の増加

令和4年の本県における平均寿命は、昭和40年と比較すると、男女ともに10年以上の長寿となっています。また、本県は、令和2年に65歳以上人口が30%を超え、本格的な超高齢化社会となっており、まもなく団塊の世代が75歳以上となる令和7年を迎えます。

高齢者は体の抵抗力が弱くなっており、食中毒にかかると、重篤な健康被害が生じるおそれもあります。また、有毒植物や毒キノコの誤食による食中毒の患者の多くを高齢者が占めています。

(4) 食料の安定確保

我が国の食料自給率（カロリーベース）は約4割で、概ね横ばい傾向で推移しています。このため食料の多くを輸入に頼らざるを得ない状況が続いています。近年では、世界的な食料需給の変化と生産の不安定化により、食料供給が大幅に減少するリスクが高まっており、国産食料の安定供給の取組が進められています。

■Topic < アサリの産地表示の偽装 >

令和4年2月に、農林水産省が公表した「広域小売店におけるあさりの産地表示の実態に関する調査結果概要」において、漁獲量を大幅に上回る量の熊本県産アサリが販売されていることが推測され、科学的分析の結果、農林水産省が買い上げた熊本県産のアサリのほとんどが「外国産アサリが混入されている可能性が高い」と判定されました。

このことを受け、不適正な表示を防ぐ観点から、原産地表示のいわゆる「長いところルール（畜産物や水産物等で生育地が複数の場合に、飼育や養殖の期間が最も長い地域や国を「原産地」として表示するルールのこと）」の適用の厳格化が行われました。

(5) 食品ロス削減への関心の高まり

従前より、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」に基づく発生抑制の一環として食品ロスの削減の取組が進められてきました。また、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年に制定され、食品ロス削減の取組が、多様な主体の連携により、国民運動として発展しています。

本県では、「ぐんま5つのゼロ宣言」の宣言5で食品ロス「ゼロ」を掲げ、2050年までの解決に向け取り組んでいます。また、「ぐんま5つのゼロ宣言」を実現するために、令和4年3月に「二千五十年に向けた「ぐんま5つのゼロ宣言」実現条例」を制定し、食品ロスの削減を総合的かつ効果的に推進しています。

(6) 新型コロナウイルス感染症の影響による食生活の変化

令和4年度に農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」では、新型コロナウイルス感染症の影響下の食生活について、新型コロナウイルス感染症の拡大前（令和元年11月頃）に比べて、「自宅で食事を食べる回数」、「自宅で料理を作る回数」、「持ち帰りの弁当や惣菜の利用」で、「増えた」と回答した人が多くなっています。

また、新型コロナウイルス感染症の位置付けが令和5年5月から5類感染症へ移行しましたが、飲食店でのテイクアウトやデリバリー等のサービスが定着しています。

(7) インターネット上での偽・誤情報の拡散

スマートフォンやSNS等の様々なデジタルサービスの普及により、誰もが情報を容易に入手し、発信することが可能になりました。その結果、インターネット上では、様々な情報やデータが氾濫し、食に関するフェイクニュースや真偽不明の誤った情報も拡散されています。

■Topic < 食品ロスと食品衛生 >

食べ残し、売れ残りや賞味期限切れ等、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。食べられる食品を捨ててしまうことは、もったいないだけでなく、環境や経済にも悪い影響を与えてしまいます。

日本は、食料自給率が低く、食料を海外からの輸入に大きく依存する中、大量の食品ロスが発生しています。このため、まだ食べることができる食品については、できるだけ食品として活用するようにし、食品ロスを削減していくことが重要です。

食品ロスを削減するために私たちができる有効な方法として、外出時の食べきりの取組を推進するとともに、食べ残しの持ち帰りの促進を図ることが挙げられます。一方で、飲食店で提供され、数時間、常温に置かれた料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒のリスクが高まる恐れがあることに留意する必要があります。

食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスク等を十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。また、持ち帰る前に、消費者・飲食店それぞれの立場から、まずは、おいしく、適量を、残さず、食べることが大切です。

なお、国では、外出での食品ロスを削減するため、「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」の作成を進めており、令和7年度からの運用開始を目指しています。

(8) 外国人県民の増加

本県の外国人県民は、増加傾向にあり、国籍は多様化しています。また、その居住地域も、県内全域に広がりを見せています。

外国人県民は、日本語が十分に理解できない場合があることから、円滑な意思疎通が図れず、食の安全・安心に関する必要な知識や情報を得られない場合があります。

(9) 食物アレルギー患者の増加

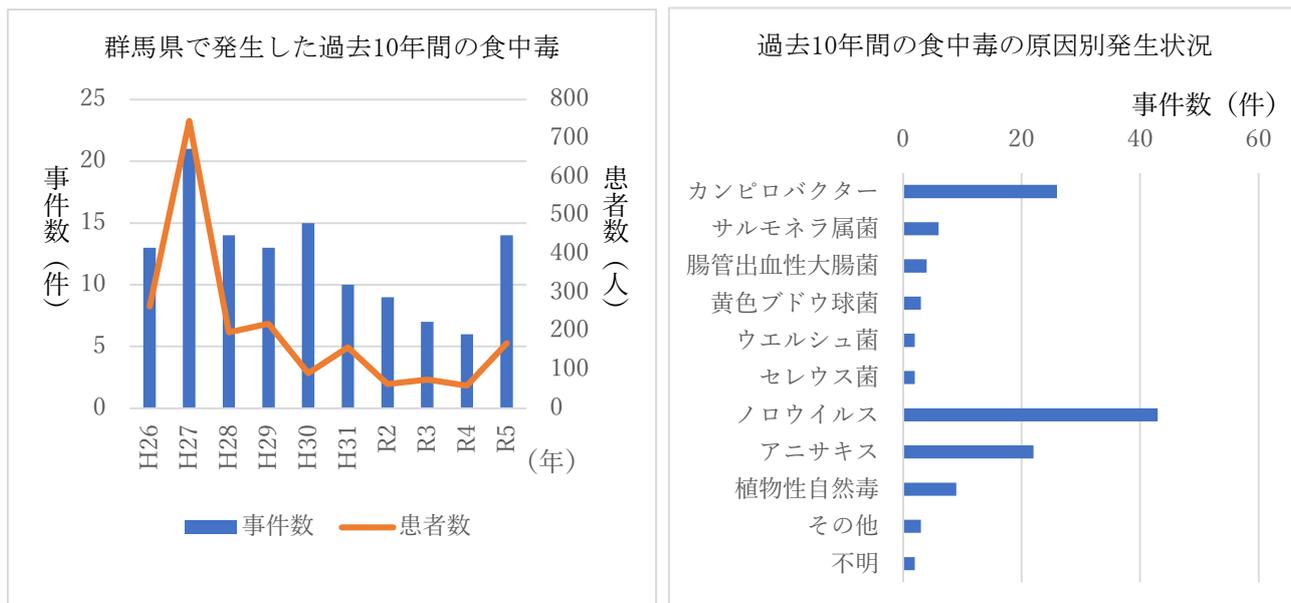
食物アレルギーは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こします。食物アレルギーの患者は、近年、増加傾向にあり、最悪の場合、死に至ることもあります。

■Topic < 県内における食中毒の発生状況 >

令和5年に県内で発生した食中毒は14件で、患者数は169人でした。

そのうち、発生件数（5件）、患者数（137人）とも、最も多かったのはノロウイルスによるものでした。

また、過去10年間（平成26年～令和5年）の食中毒は、発生原因をみると、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスの順に多く発生しています。毒キノコや有毒植物の誤食による植物性自然毒を原因とする食中毒も主に家庭において散発しており、平成31年にはイヌサフラン（有毒植物）の誤食により死者が発生しています。



[食中毒の原因の分類]

食中毒の原因として、細菌、ウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫等があります。

分類	主な病因物質
細菌	カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
ウイルス	ノロウイルス
動物性自然毒	フグ、貝毒
植物性自然毒	毒キノコ、有毒植物
化学物質	ヒスタミン
寄生虫	アニサキス

[食中毒予防の三原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」]

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、

- ◆細菌を食べ物に「つけない」
- ◆食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ◆食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

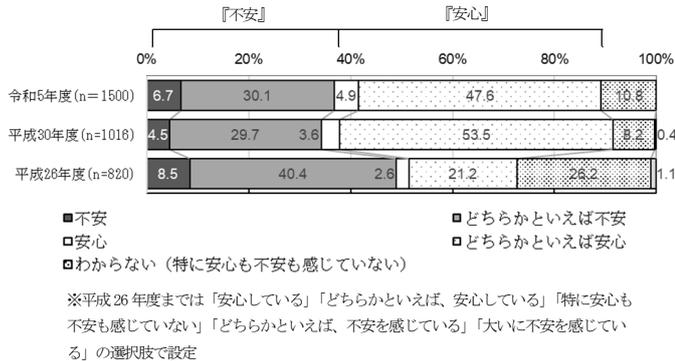
という3つのことが原則となります。

2 食品の安全等に関する県民意識

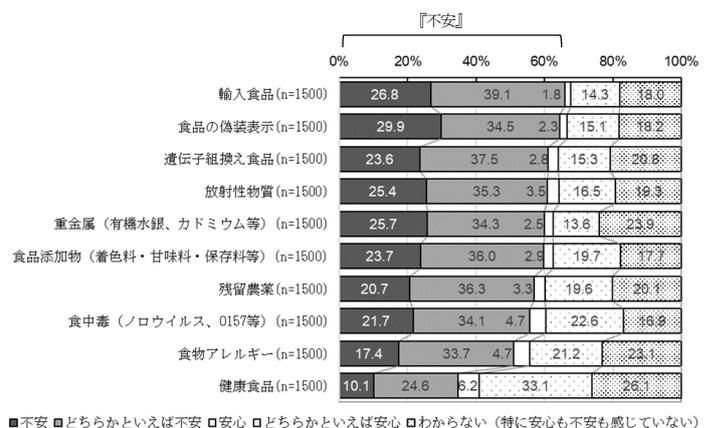
県では、食品の安全等に関する県民の意識を把握するため、令和5年10月に「食品の安全等に関する県民意識調査」を実施しました。主な結果は、以下のとおりです。

- ・食品の安全性について、県民の36.8%が「不安」又は「どちらかといえば不安」と回答しています。平成30年度の調査と比較して、大きな変化はありませんでした(図1)。
- ・食品の安全性について「不安」を感じている項目は、「輸入食品」(65.9%)、「食品の偽装表示」(64.4%)、「遺伝子組換え食品」(61.1%)が上位を占めています(図2)。
- ・食品の安全性への不安理由については、「食の安全に関する事件・事故が発生しているから」(36.8%)、「生産者や事業者の法令遵守や衛生管理が不安だから」(27.6%)、「食品の安全性に関する自分の知識が不足しているから」(25.1%)が上位を占めています(図3)。
- ・事業者(生産者・食品事業者)の食品の安全性確保に向けた取組について、県民の43.0%が「信頼できる」又は「ある程度信頼できる」と回答しています。平成30年度の調査と比較して、減少しています(図4)。

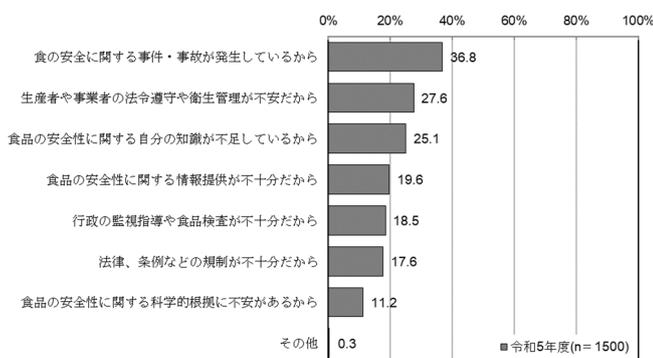
(図1) 最近の食品の安全性への安心と不安(それぞれ1つ選択)



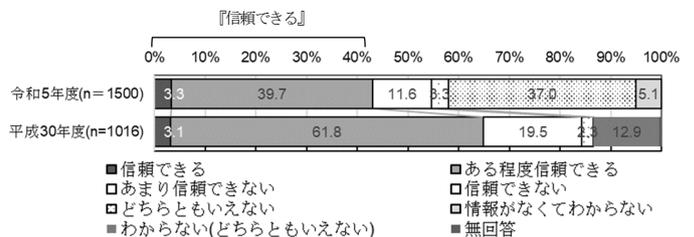
(図2) 項目別に見た食品の安全性への安心と不安(それぞれ1つ選択)



(図3) 項目別に見た食品の安全性への安心と不安(それぞれ1つ選択)

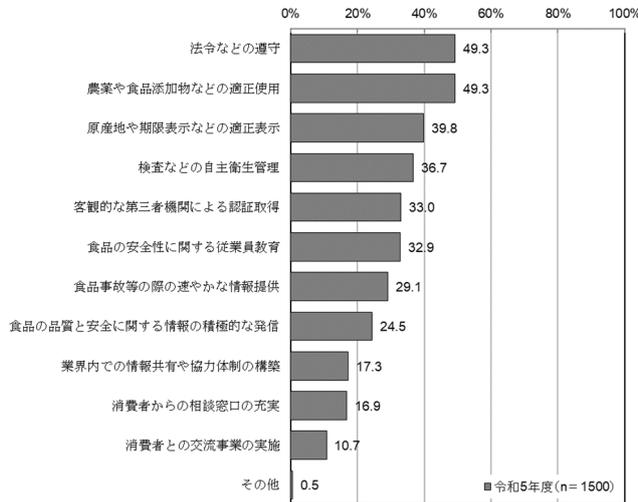


(図4) 事業者の取組への信頼感(それぞれ1つ選択)

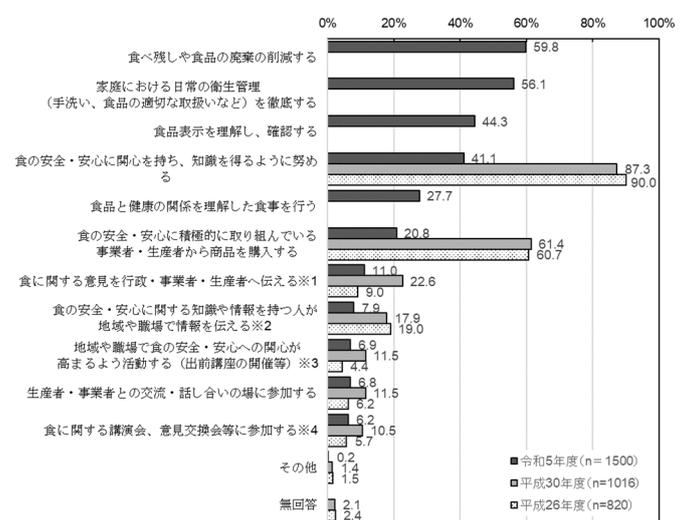


- ・食の安全に関する信頼を高めるために事業者（生産者・食品事業者）が取り組むべきことは、「法令などの遵守」（49.3%）、「農薬や食品添加物などの適正使用」（49.3%）、「原産地や期限表示などの適正表示」（39.8%）、「検査などの自主衛生管理」（36.7%）が上位を占めています（図5）。
- ・消費者が取り組むべきだと思うことは、「食べ残しや食品の廃棄を削減する」（59.8%）、「家庭における日常の衛生管理（手洗い、食品の適切な取扱いなど）を徹底する」（56.1%）、「食品表示を理解し、確認する」（44.3%）、「食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める」（41.1%）が上位を占めています（図6）。
- ・行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきことは、「食品の事業者（生産者、加工者、流通業者、製造業者）による自主的な衛生管理・食品表示の適正化の推進」（54.1%）、「食品事業者への衛生管理指導・食品表示指導の充実・強化」（45.3%）、「食品安全検査の充実・強化」（44.4%）が上位を占めています（図7）。

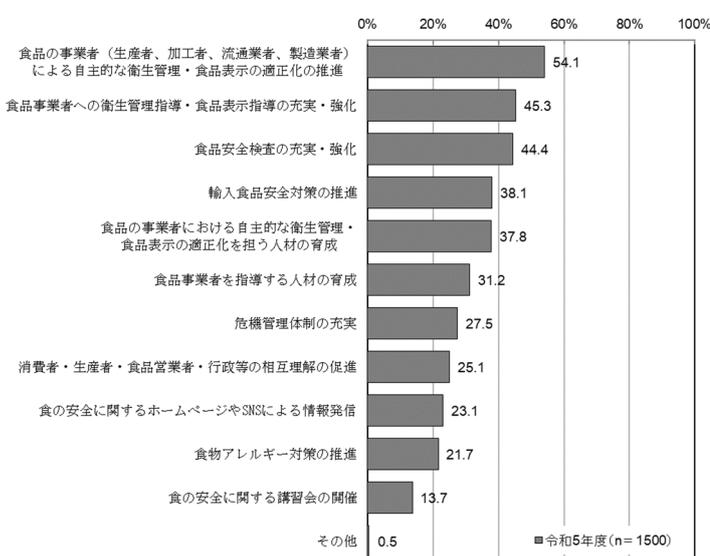
（図5）事業者が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこと（すべて選択）



（図6）消費者が取り組むべきだと思うこと（すべて選択）



（図7）行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこと（すべて選択）



※平成26年度は「食の安全確保のため、消費者がすべきことはどんなことだと思いますか」として、平成30年度は「食の安全に関する知識や理解を深めるため、消費者はどのようなことをすべきだと思いますか」として9選択肢を設定

※1 平成26年度は「食の安全・安心について、行政・事業者・生産者へ提言や意見表明を行う」として、平成30年度は「食の安全・安心について、行政・事業者・生産者へ意見を伝える」として設定

※2 平成26年度は「食の安全・安心に関する知識を持つ消費者が、地域の消費者に情報を伝える」として設定

※3 平成26年度は「消費者相互の連携を図る（グループ活動）」として設定

※4 平成26年度・平成30年度は「食の安全・安心についての講演会、意見交換会等に参加する」として設定

【詳細情報】

令和5年度食品の安全等に関する県民意識調査

<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/624274.html>



3 前計画の取組状況

前計画は、数値目標による達成状況及び事業の実績評価を踏まえ、年度ごとに各施策について評価を行っています。令和5年度において、評価を実施した19施策中11施策が「順調」、8施策が「概ね順調」であり、計画全体としては、概ね順調に進捗しました。

計画全体の成果を評価するための成果目標は、令和5年度時点で、目標達成が2項目、未達成が4項目という結果でした。

未達成であった項目は、「食品安全検査における食品の規格基準等適合率」、「事業者（生産者・食品事業者）が行っている取組を信頼できると回答した県民の割合」、「食中毒予防の三原則」を知っている県民の割合、「食品の安全性について不安を感じている県民の割合」でした。

表 成果目標の進捗状況

成果目標	基準値 (2018)	実績値 (2023)	目標値 (2024)
食品安全検査における食品の規格基準等適合率	99.9%	99.6%	99.9%以上
人口10万人あたりの食中毒患者数	17.7人	10.4人	16人以下
事業者（生産者・食品営業者等）が行っている取組を信頼できると回答した県民の割合	64.9%	43.0%	70%以上
「食中毒予防の三原則」を知っている県民の割合	59.6%	42.0%	70%以上
食品の安全性について不安を感じている県民の割合	34.2%	36.8%	30%以下
リスクコミュニケーション事業参加者の理解度	79.5%	85.9%	80%以上

第3章 目指すべき方向

1 基本目標

食品に関する事件・事故の発生状況と社会情勢の変化から、「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果を踏まえて引き続き、食の安全・安心の確保に取り組む必要があります。

科学的な根拠に基づく食品の安全性が確保されていることに加えて、その取組を県民が信頼し、食の安全に関して消費者、生産者、食品等事業者、県その他の関係者が相互に理解し合うことにより、食に対する安心を得ることができます。そこで、次に掲げる2つを基本目標とし、食品の安全性の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進します。

○食品の安全性・信頼の確保

生産者、食品等事業者それぞれが自主的に行う食品の安全性確保のための取組や人材の育成を支援します。また、生産から消費までの各段階において、食品検査等の科学的根拠に基づく安全性対策及び食品の適正表示対策に取り組み、生産者や食品等事業者への監視指導の充実により食品の安全性・信頼を確保します。

○食の安全に関する相互理解の促進

食の安全に関する正しい情報発信や、消費者、生産者、食品等事業者、県等がお互いに食の安全に関する情報や意見を交換するリスクコミュニケーションにより、関係者間の相互理解の促進を図ります。

2 施策の方向の体系と数値目標

基本目標を達成するため、施策の方向の体系を次のように設定し、総合的かつ計画的な施策の推進を図ります。

基本目標	施策の柱	基本施策
食品の安全性・信頼の確保	(1) 生産者による自主的な安全性確保の推進	ア 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保の推進 イ 生産段階における農薬の自主的な適正使用の推進 ウ 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保を担う人材の育成
	(2) 生産者への衛生管理指導の充実	ア 農林水産物の生産者への衛生管理指導の実施 イ 農林水産物の生産者を衛生管理指導する人材の育成
	(3) 食品等事業者による自主衛生管理の推進	ア 製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進 イ 食品等事業者が自主衛生管理に取り組むために行う人材育成の支援
	(4) 食品等事業者への監視指導の充実	ア 製造・加工・流通段階における食品等事業者への監視指導の充実 イ 食品安全検査の充実 ウ 輸入食品安全対策の推進 エ 食物アレルギー対策の推進 オ 製造・加工・流通段階を監視指導する人材の育成
	(5) 適正な食品表示の確保	ア 食品等事業者による自主的な食品表示の適正化の推進 イ 食品等事業者が適正な食品表示に取り組むために行う人材育成の支援 ウ 食品等事業者への監視指導の充実 エ 食品等事業者を監視指導する人材の育成
食の安全に関する相互理解の促進	(1) リスクコミュニケーションの推進	ア 消費者に対する食の安全に関する情報発信の充実 イ 消費者・生産者・食品等事業者・行政等の相互理解の促進
	(2) 危機管理体制・対応の充実	ア 行政における危機管理体制の充実

施策の方向について、それぞれの取組の数値目標を設けて進捗状況を管理します。

施策の柱	基本施策	指標	基準値 (2023実績)	目標値 (2030)
基本目標 食品の安全性・信頼の確保				
(1) 生産者による自主的な安全性確保の推進	ア 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保の推進	①GAP（青果物、穀物）認証取得経営体数	173経営体	225経営体以上
	イ 生産段階における農業の自主的な適正使用の推進	②農協出荷者の生産履歴記帳率	97.9%	97%以上
	ウ 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保を担う人材の育成	③農業適正使用推進員認定者数（累計）	1,637人	1,755人以上
		④農業管理指導士認定者数（累計）	4,004人	4,293人以上
(2) 生産者への衛生管理指導の充実	ア 農林水産物の生産者への衛生管理指導の実施	⑤講習会等での農業適正使用指導回数	1,012回	1,000回以上
		⑥出荷時の生乳検査における総細菌数10万/ml未満の酪農家割合	98.5%	100%
		⑦農産物安全検査結果の適正割合	100%	100%
	イ 農林水産物の生産者を衛生管理指導する人材の育成	⑧GAP（青果物・穀物）研修会開催回数	2回	2回以上
(3) 食品等事業者による自主衛生管理の推進	ア 製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進	⑨食品衛生推進員によるHACCPに沿った衛生管理の導入確認件数	3,000件（※）	3,000件以上
	イ 食品等事業者が自主衛生管理に取り組むために行う人材育成の支援	⑩食品衛生推進員委嘱数	130人	130人以上
(4) 食品等事業者への監視指導の充実	ア 製造・加工・流通段階における食品等事業者への監視指導の充実	⑪食品衛生監視指導計画に基づく食品営業施設の監視指導実施率	92.7%	100%
		⑫無承認無許可医薬品試買検査検体数	50検体	50検体
	イ 食品安全検査の充実	⑬食品衛生監視指導計画に基づく食品安全検査の実施率	100%	100%
		⑭食品安全検査における食品の規格基準等適合率	99.8%	100%
		⑮食品安全検査センターの検査可能な項目数	534項目	544項目以上
	ウ 輸入食品安全対策の推進	⑯取去検査検体数に対する輸入食品検査検体数の割合	21.7%	20%以上
	エ 食物アレルギー対策の推進	⑰アレルギー検査における食品表示基準適合率	97.5%	100%
		⑱食物アレルギーセミナー受講者の理解度	95%	95%以上
	オ 製造・加工・流通段階を監視指導する人材の育成	⑲国等主催の食品衛生に関する研修会等への参加回数	4回	5回以上
		⑳保健所職員等を対象とした研修会開催数	5回	5回以上
(5) 適正な食品表示の確保	ア 食品等事業者による自主的な食品表示の適正化の推進	㉑食品表示に関する情報紙の発行回数	2回	2回以上
	イ 食品等事業者が適正な食品表示に取り組むために行う人材育成の支援	㉒食品表示セミナー受講者の理解度	84%	85%以上
	ウ 食品等事業者への監視指導の充実	㉓食品安全検査における食品表示基準適合率	99.2%	100%
	エ 食品等事業者を監視指導する人材の育成	㉔国等主催の食品表示に関する研修会等への参加回数	4回	4回以上
基本目標 食の安全に関する相互理解の促進				
(1) リスクコミュニケーションの推進	ア 消費者に対する食の安全に関する情報発信の充実	㉕食品表示に関する現地講座開催数	1回	2回以上
		㉖食の安全に関する情報紙等の発行回数	10回	10回以上
		㉗SNSによる定期情報発信の回数	52回	52回
	イ 消費者・生産者・食品等事業者・行政等の相互理解の促進	㉘DXを活用したリスクコミュニケーションの実施回数	-	2回以上
		㉙食の安全理解促進事業開催数	4回	4回以上
(2) 危機管理体制・対応の充実	ア 行政における危機管理体制の充実	㉚危機管理体制の充実に係る平時からの関係機関との連携会議の開催数	3回	3回以上

※：令和6年度（2024年度）委託契約数

第4章 施策の方向

1 基本目標 食品の安全性・信頼の確保

(1) 生産者による自主的な安全性確保の推進

ア 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保の推進

農林水産物の安全性を確保するため、GAP（農業生産工程管理）や農場HACCP（飼養衛生管理）の導入、取組の定着等、生産者による自主的な取組を支援します。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、最も多かったのが「食品の事業者による自主的な衛生管理・食品表示の適正化の推進」でした。
- 食品中の有害物質等への社会的関心の高まりを受け、生産者には農林水産物の安全性の確保に一層の注意を払うことが求められています。
- 農畜産物の輸出が進められており、GAPや農場HACCP等への取組と認証取得の推進についての重要性が高まりつつあります。
- 農産物の生産者や生産団体に対して、GAPの取組について一層の推進を図る等、生産段階における農産物の安全性の確保に必要な対策の導入を支援し、市場や消費者に信頼される農産物の生産を目指す必要があります。
- 畜産現場においてもGAPの導入が推奨され、平成29年3月に日本版畜産GAPとして基準書が策定され、基準書に基づいてGAPに取り組み、認証機関の審査に合格した農場を、認証農場として公表することになりました。
- 畜水産物の安全性を確保するためには、動物用・水産用医薬品を適正に使用することが重要です。
- 原木きのこの生産においては、放射性物質検査により安全性を確認した生産資材を使用し、適切な栽培管理を行うことが求められています。

(イ) 施策の方向

a GAP及び農場HACCPの導入の支援（米麦畜産課、野菜花き課）

GAPの導入支援及び農場HACCP等の導入を推進することで、市場や消費者に信頼される農産物の生産を支援します。

b 動物用・水産用医薬品等の適正使用の推進（農政課、米麦畜産課、蚕糸特産課）

安全な畜水産物を生産するため、生産段階での動物用・水産用医薬品等の適正使用を推進します。

c 放射性物質対策の推進（林業振興課）

原木きのこ生産者による放射性物質検査や栽培管理について指導し、安全なきのこの生産に向けた取組を支援します。

イ 生産段階における農薬の自主的な適正使用の推進

農薬の適正使用を推進するため、講習会等を開催し、生産者による農薬使用履歴

の記帳・保存を徹底するよう指導します。

また、農薬の適正使用を推進するため、指導者の育成と資質向上を図ります。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、事業者が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、「法令などの遵守」と並んで最も多かったのが「農薬や食品添加物などの適正使用」でした。
- 農産物の安全性を確保するためには、農薬を適正に使用し、その履歴を記帳・保存することが重要です。
- 農薬の適正使用のためには、農薬の使用制限となる変更登録の情報やその他防除に関する情報を生産者等に提供することが重要です。

(イ) 施策の方向

a 農薬の適正使用の指導（農政課）

農薬使用履歴の記帳・保存を徹底するため、生産者への指導に取り組むとともに、農薬の適正使用を推進するため、指導者の育成と資質向上を図ります。

b 農薬に関する情報の提供（農政課）

生産者が農薬を適正に使用できるように、農薬の使用に関する情報を提供します。

ウ 農林水産物の生産段階における自主的な安全性確保を担う人材の育成

農薬の使用に関して、専門知識を有する資格者等を認定し、指導的立場にある人材を育成します。

(ア) 現状と課題

- 農薬の適正使用を推進するためには、他の生産者に適切な助言等を行うことができる生産者や、農薬使用者へ指導者的な立場にある事業者を育成する必要があります。
- 県では、農薬の使用に関して専門知識を有する資格者等として、「農薬適正使用推進員」と「農薬管理指導士」を認定しています。

(イ) 施策の方向

a 農薬使用に係る指導者の育成（農政課）

農薬の使用に関して、専門知識を有する資格者等を認定し、生産者の農薬の適正使用を推進します。

(2) 生産者への衛生管理指導の充実

ア 農林水産物の生産者への衛生管理指導の実施

農薬や動物用医薬品等を適切に使用し、安全な農林水産物を生産することが求められています。群馬県農薬適正使用条例に基づき、生産者に対して農薬の適正使用を指導するとともに、出荷団体による自主検査、行政の残留農薬検査により、農林水産物の安全性を確保します。

(ア) 現状と課題

- 農薬使用履歴の記帳は、講習会等での生産者への指導により、多くの生産者に浸透してきていますが、十分ではない例も散見されます。
- 福島第一原子力発電所の事故から10年以上が経過し、現在では、栽培及び飼養管理されている農林水産物からは、放射性物質の基準値超過はありません。
- 野生の山菜、きのこ等の食品を中心に基準値を超過する放射性物質が検出されることがあるため、引き続き放射性物質の検査により、食品の安全性を確認する必要があります。
- 畜水産物の安全性を確保するためには、動物用・水産用医薬品を適正に使用することが重要です。

(イ) 施策の方向

a 農薬の適正使用の推進（農政課）

生産者や農薬適正使用推進員に対して講習会を開催し、農薬の適正使用を推進します。

b 農林水産物等の安全性確保対策の実施（自然環境課、林業振興課、農政課、蚕糸特産課）

農林水産物等の安全性を確保するため、残留農薬や放射性物質の検査を実施し、結果を公表します。また、きのこ生産者に対して、生産資材の放射性物質検査や栽培管理の指導を行います。

c 畜水産物の安全性確保対策の実施（農政課、米麦畜産課、蚕糸特産課）

畜水産物の安全性の確保のため、飼料の安全性の確保や動物用・水産用医薬品の取扱いについて指導します。また、生乳の衛生上の品質を確保するため、生産者団体と連携して乳質の改善に取り組みます。

イ 農林水産物の生産者を衛生管理指導する人材の育成

食品の安全性の確保に対して、生産者への指導や助言等を専門的な立場から適切に行うため、職員の専門性の維持・向上を目指した人材育成を推進します。

(ア) 現状と課題

- 食品流通の国際化、広域化等により、食品を取り巻く状況はますます複雑化し、予測困難な事態発生の可能性が高まっています。
- 生産者への指導や助言等にあたる職員は、予測困難な事態の発生に備え、日頃から、食品の安全性に関する知識の習得や、試験検査に係る技術の研鑽、食品の安全性確保対策の基礎となる調査・研究に努める必要があります。
- 県では、職員の資質向上を目的とし、国等が主催する研修会等へ職員を派遣しています。

(イ) 施策の方向

a 施策を推進する人材の育成（農政課、米麦畜産課、野菜花き課）

生産者への指導や助言等を的確に行うことができるよう、国等が主催する研修会等へ職員を派遣する等、人材育成を推進します。

(3) 食品等事業者による自主衛生管理の推進

ア 製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進

食品衛生法の改正により、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要な助言、指導を行います。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、最も多かったのが「食品の事業者による自主的な衛生管理・食品表示の適正化の推進」でした。
- HACCPによる衛生管理は、従来、自主的な衛生管理の取組として普及・導入推進を図ってきましたが、食品衛生法の改正により、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。
- 食品等事業者の規模や営業内容により「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの方法により管理を行うこととなります。
- 各業界団体が作成した「手引書」を参考にした衛生管理の定着を図るとともに、施設に応じた衛生管理計画の見直しについても指導する必要があります。
- 食品営業許可を必要としていないこども食堂等において、食中毒等の食品事故が起こらないよう衛生管理の観点から助言・指導等を行う必要があります。

■Topic < HACCPに沿った衛生管理の制度化 >

外食利用等、食に対する国民のニーズの多様化や、今後の高齢者人口の割合の増加に伴って、食中毒のリスクが高まっていくことが懸念されています。

食品衛生管理の国際標準であるHACCPは先進国を中心に義務化されています。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

我が国では、平成30年に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者に一般衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなりました。

国内の食品の更なる安全性の向上のためにも、HACCPに沿った衛生管理の定着を図る必要があります。

(イ) 施策の方向

- a 自主的な衛生管理の推進（食品・生活衛生課）
食品等事業者に対し、各業界団体が作成した「手引書」を参考に必要な助言、指導を行います。
- b 自主衛生管理推進のための側面的支援の実施（食品・生活衛生課、地域企業支援課）
食品等事業者の自主衛生管理を推進に向けた支援を行います。
また、こども食堂等のボランティア活動が事故につながらないよう衛生管理について支援を行います。

イ 食品等事業者が自主衛生管理に取り組むために行う人材育成の支援

製造・加工・流通段階において自主衛生管理に取り組む食品等事業者が行う人材育成を支援します。

(ア) 現状と課題

- HACCPに沿った衛生管理の制度化等、食品等事業者は最新の法改正内容について理解し、対応しなければなりません。
- 県では、食品衛生法等、食品に関する法令についての講習会等を開催し、食品等事業者の資質向上を図っています。

(イ) 施策の方向

- a 食品等事業者が行う人材育成の支援（食品・生活衛生課）
食品等事業者は食品に関する法令を遵守するために、常に最新の情報を入手し、対応する必要があります。県では食品等事業者が衛生管理等に自主的に取り組むことができるよう人材育成を支援します。

(4) 食品等事業者への監視指導の充実

ア 製造・加工・流通段階における食品等事業者への監視指導の充実

食中毒の未然防止及び食品の安全性の確保に向けた食品等事業者の取組を確実なものとするため、食品営業施設をはじめ、学校や病院等の給食施設、と畜場・食鳥処理場等に対して、計画的に監視指導を行います。

HACCPに沿った衛生管理の推進により、食品の安全性確保に努めます。

医薬品成分を含む健康食品による健康被害を未然に防ぐため、買上検査による監視指導を実施します。

(ア) 現状と課題

●令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、二番目に多かったのが「食品事業者への衛生管理指導・食品表示指導の充実・強化」でした。

●食品営業施設等に対し、HACCPの実施状況確認等、計画的かつ効率的に監視指導を行っています。今後も、食品事故を未然に防ぐため、一定の監視件数を維持しながら質の高い監視指導を行うことが求められます。

●給食施設等で食中毒が発生した場合には、被害が大きくなる可能性が高いことから、重点的に監視を行って衛生管理の徹底を図り、食中毒の発生を未然に防ぐ必要があります。

●食中毒対策については、調理段階だけでなく、フードチェーン全体の衛生管理向上が必要であり、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等のと畜場・食鳥処理場における汚染等が想定されることから、原材料の生産段階での対策が重要です。

このことから施設監視に加え、食肉の微生物汚染実態調査や食鳥肉の細菌検査を実施し、科学的根拠に基づいた監視指導を行っています。

●健康志向の高まりやインターネット通販等の普及により、多種多様な健康食品が流通しています。

医薬品成分を不正に配合した健康食品による健康被害も発生していることから、監視指導により健康被害を未然に防ぐ必要があります。

(イ) 施策の方向

a 食品営業許可施設等の監視指導の実施（食品・生活衛生課）

食品衛生法に基づき毎年度策定する「群馬県食品衛生監視指導計画」により、HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の確認を中心に、重点的かつ効率的な監視指導に努めます。

b 給食施設等の監視指導の実施（食品・生活衛生課、健康体育課）

大量調理施設や病院・福祉施設・学校等の特定給食施設における衛生管理の徹底を図ります。

c と畜場・食鳥処理場の監視指導の実施（食品・生活衛生課）

食肉の生産拠点であると畜場・食鳥処理場のHACCPに沿った衛生管理状況を監視するとともに、微生物汚染実態調査等を実施し、食肉等の衛生確保を

推進します。

d 健康食品の監視指導の実施（薬務課、食品・生活衛生課）

医薬品成分を不正に配合した健康食品による健康被害を未然に防止するため、関係機関と連携して監視指導の充実を図ります。また、健康食品の表示の真正性を確認する調査を実施します。

イ 食品安全検査の充実

食品の生産段階、流通段階において、群馬県農薬適正使用条例、食品衛生法及び食品表示法に基づく残留農薬や食品添加物等の検査を実施します。

また、基準値を超えた放射性物質を含む食品の流通を防ぐため、県産農林水産物等の安全性を確認する検査を継続して行います。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、三番目に多かったのが「食品安全検査の充実・強化」でした。
- 群馬県農薬適正使用条例に基づく生産段階における農産物の残留農薬検査や、食品衛生法に基づく流通段階における食品の収去検査等について、「食品安全検査センター食品等検査計画策定会議」で、関係課及び保健所設置市（中核市）と協議を行い、計画的に食品安全検査を実施しています。
- 流通食品の検査については、「群馬県食品衛生監視指導計画」に基づき食品安全検査を実施しています。食品の安全性を更に高めるためには、監視指導と連動した食品検査体制の一層の充実が必要です。
- 放射性物質については、野生鳥獣肉及び一部の野生の山菜、きのこ等からは、いまだに基準値を超える放射性物質が検出されることもあり、今後も継続した検査とホームページ等での情報発信に取り組む必要があります。
- 試験検査の信頼性と透明性を確保するため、引き続き「食品検査の業務管理基準（食品GLP）」の徹底を図る必要があります。
- 令和6年3月に示された「食品中の食品添加物分析法の妥当性ガイドライン」により、食品中の食品添加物分析法の妥当性を確認することが求められています。
- 食品衛生検査施設における業務管理について、国際整合の観点等から「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」の改正が予定されています。

(イ) 施策の方向

a 農産物の残留農薬検査の実施（食品・生活衛生課、農政課）

農産物について、生産、流通の各段階で残留農薬検査を実施し、安全性の確保を図ります。

b 流通食品の安全検査の実施（薬務課、食品・生活衛生課）

県内に流通する食品について、微生物や食品添加物等の検査を実施し、食品等の規格基準に適合しない食品の流通を防止します。

c 放射性物質検査の実施（食品・生活衛生課、自然環境課、林業振興課、蚕糸

特産課)

国や関係機関と連携し、県産農林水産物等の放射性物質検査を継続して行います。なお、検査結果はホームページ等で公表し、県民の不安解消に努めます。

d 検査体制の充実（食品・生活衛生課）

食品の検査法が国の通知等で新たに規定された場合、迅速に対応することができるよう検査体制を整備します。

e 食品安全検査の信頼性の確保（食品・生活衛生課）

「食品検査の業務管理基準（食品G L P）」の適正な執行や検査法の妥当性確認を順次、行うことにより、検査結果の信頼性を確保します。

ウ 輸入食品安全対策の推進

我が国の令和5年度の食料自給率（カロリーベース）は38%であり、約6割を輸入食品に依存しています。このことから、食の安全を考える上で輸入食品の安全性の確保は重要です。

また、輸入食品に対して不安を感じている人が多いことから、輸入食品の安全性を確保するとともに、情報提供を行い、消費者の不安の解消に努めます。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、「輸入食品」は、食品の安全性の観点から不安に感じている人が最も多い項目でした。
- 輸入食品については、輸出国による輸出前検査や国の検疫所による輸入時の検査が行われますが、国内で流通する輸入食品については各自治体が検査を実施し、安全性を確認しています。
- 消費者の不安解消のため、輸入食品の検査結果や安全性に関する情報を積極的に発信する必要があります。

(イ) 施策の方向

a 輸入食品検査の実施（食品・生活衛生課）

県内に流通している輸入食品の安全性を確認し、その結果について定期的に情報発信します。

b 輸入食品に関する理解の促進（食品・生活衛生課）

輸入食品の安全性の確保の取組について講習会等の開催、食品安全検査センターの見学、SNSによる情報発信等を通じ、県民の理解が深まるよう努めます。

エ 食物アレルギー対策の推進

近年、食物アレルギーのある人が増えています。食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすこともあるため、正しい知識を普及させ、事故を未然に防止する必要があります。

(ア) 現状と課題

- 食物アレルギーは、特に0歳～1歳において患者数が多く、年齢が高くなるにつれて減少していく傾向があります。また、様々なリスクが重なることにより

起きる食物依存性運動誘発アナフィラキシーや口腔アレルギー症候群等、食物アレルギーの内容も複雑化しています。

- 県教育委員会の調査によると、令和5年度に県内の公立小中学校及び高校等で「食物アレルギー」の自己申告をした児童生徒は13,119人で、全体の7.6%を占めています。
- 流通食品における表示の欠落等、不適正表示を防ぐため、アレルゲン検査を実施しています。
- 食物アレルギーによる事故を防止するため、消費者、食品等事業者、保育施設・学校関係者等に正しい知識を普及していくことが求められています。

(イ) 施策の方向

- a アレルゲン検査の実施（食品・生活衛生課）
アレルゲン（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）による食品事故を未然に防ぐため、流通食品のアレルゲン検査を実施します。
- b 食物アレルギーに関する理解の促進（こども・子育て支援課、食品・生活衛生課、健康体育課）
消費者や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。
- c 食物アレルギー対策の体制の整備（こども・子育て支援課、児童福祉課、食品・生活衛生課、健康体育課）
食物アレルギー対策に取り組む関係課で連絡会議を組織し、情報共有を図る等、連携して総合的に対応します。

オ 製造・加工・流通段階を監視指導する人材の育成

食品の安全性の確保に関して、食品等事業者への指導や助言等を専門的な立場から適切に行うため、職員の専門性の維持・向上を目指した人材育成を推進します。

(ア) 現状と課題

- 食品流通の国際化、広域化等により、食品を取り巻く状況はますます複雑化し、予測困難な事態発生の可能性が高まっています。
- 食品等事業者への指導や助言等にあたる職員は、予測困難な事態の発生に備え、日頃から、食品の安全性に関する知識の習得や、試験検査に係る技術の研鑽、食品の安全性確保対策の基礎となる調査・研究に努める必要があります。
- 県では、食品衛生監視員、と畜・食鳥検査員、食品分析技術者等、職員の資質向上を目的とし、国等が主催する研修会等へ職員を派遣しています。

(イ) 施策の方向

- a 施策を推進する人材の育成及び調査・研究の推進（食品・生活衛生課）
食品等事業者への指導や助言等を的確に行うことができるよう、国等が主催する研修会等へ職員を派遣する等、人材育成を推進します。
また、試験検査に係る技術の研鑽等、職員の資質の向上のために、食品の安全性に関する調査・研究を実施します。

(5) 適正な食品表示の確保

ア 食品等事業者による自主的な食品表示の適正化の推進

食品表示法に基づく表示の適正化を推進するため、食品等事業者の自主的な取組を支援します。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、行政が食の安全に関する信頼を高めるために取り組むべきこととして、最も多かったのが「食品の事業者による自主的な衛生管理・食品表示の適正化の推進」でした。
- 食品等事業者は食品表示法に基づき、適正に表示を行う必要があります。
- 中小規模の食品等事業者では、改正頻度の高い表示基準に円滑な対応ができないこともあるため、これらの食品等事業者に対して、適正表示の自主的な取組を支援する必要があります。

■Topic < くるみのアレルギー表示の義務化 >

アレルゲンを含む食品に関する表示については、食品表示法の規定に基づく「食品表示基準」により「特定原材料」を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について（消費者庁通知）」により「特定原材料に準ずるもの」を定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしています。

3年ごとに実施している食物アレルギーによる健康被害に関する実態調査の令和3年度結果において、平成30年度調査に続き、「くるみ」の症例数割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと、食品中のくるみの有無を科学的に検証するためのくるみの公定検査法の確立の見通しが立ったことから、令和5年3月9日に「くるみ」を「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に移行させました。

事業者における原材料や製造方法の再確認、容器包装の改版に時間を要すること等から、令和7年3月31日までの経過措置が設けられています。

特定原材料等一覧

特定原材料 (8品目)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	義務
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨

(イ) 施策の方向

a 食品表示の適正化の推進（食品・生活衛生課）

食品表示に関する情報提供や食品等事業者からの相談に対応することで適正表示に対する食品等事業者の自主的な取組を支援します。

イ 食品等事業者が適正な食品表示に取り組むために行う人材育成の支援

適正な食品表示に自主的に取り組む食品等事業者が行う人材育成を支援します。

(ア) 現状と課題

●食品表示法に基づき定められた「食品表示基準」の規定等、食品等事業者は法令等を遵守しなければなりません。

●県では、食品表示法等、食品に関する法令についての講習会等を開催し、食品等事業者の資質向上を図っています。

(イ) 施策の方向

a 食品等事業者が行う人材育成の支援（食品・生活衛生課）

食品等事業者は食品に関する法令を遵守するために、常に最新の情報を入手し、対応する必要があります。県では食品等事業者が適正表示に自主的に取り組むことができるよう人材育成を支援します。

ウ 食品等事業者への監視指導の充実

食品表示は、食品を選択する際の重要な情報源であるため、適正に食品表示が行われているか販売店等における監視指導の充実を図ります。

(ア) 現状と課題

●令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、「偽装表示」は食品の安全性の観点から不安に感じている人が二番目に多い項目でした。

●県では、食品表示関係法令の遵守状況を効果的に確認するため、業務を一元的に所管し、販売店や製造所等における監視指導を実施しています。アレルギー表示については、令和5年3月に「食品表示基準」が改正され、特定原材料が追加される等、見直しが続いていることから、監視指導を充実する必要があります。

●群馬県食品表示監視協議会（関東農政局主催）に参加し、警察本部、保健所設置市（中核市）、関東農政局等と連携を図り、適正表示を推進しています。

(イ) 施策の方向

a 適正表示の確認（食品・生活衛生課）

販売店や製造所における監視指導や食品の科学的検査等により、食品表示の適正化を図ります。

エ 食品等事業者を監視指導する人材の育成

食品の適正表示に関して、食品等事業者への指導や助言等を専門的な立場からの確に行うため、職員の資質向上を図ります。

(ア) 現状と課題

- 食品表示法は、「食品表示基準」で表示のルールが細かく規定されており、また、段階的に新しい基準が施行される等、食品の表示を担当する職員は、常に正しい知識の習得に努める必要があります。

(イ) 施策の方向

a 施策を推進する人材の育成（食品・生活衛生課）

食品等事業者への指導や助言等を的確に行うことができるよう、国等が主催する研修会等へ職員を派遣する等、人材育成を推進します。

2 基本目標 食の安全に関する相互理解の促進

(1) リスクコミュニケーションの推進

ア 消費者に対する食の安全に関する情報発信の充実

食の安全に関する多くの情報が氾濫する中、正しい情報を見極め、適切に行動できるよう、消費者の食の安全に関する知識習得を支援します。

令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、県民の8割以上(81.8%)が「食品の安全性に関して関心がある」と回答しています。この結果を受け、食の安全について正確な知識が得られる環境づくりを推進し、食の安全に関する情報を迅速に分かりやすく提供します。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、食品の安全性への不安を感じる理由として、三番目に多かったのが「食品の安全性に関する自分の知識が不足しているから」でした。
- 前計画の成果目標では、「食中毒予防の三原則」を知っている県民の割合」及び「食品の安全性について不安を感じている県民の割合」が目標を達成しませんでしたので、消費者の食の安全に関する知識習得を支援する必要があります。
- カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、加熱や殺菌の不徹底によるものが少なくないことから、消費者への注意喚起や情報提供を適切に行うことが必要です。
- 健康食品の摂取について、医薬品等との相互作用や過剰摂取等のリスクに関して理解を図る必要があります。
- 食料の安定確保に寄与する食品ロスの削減に関して、食品安全の観点からは、食品の適切な保存や、消費期限・賞味期限の理解を促進する必要があります。
- 新型コロナウイルス感染症の影響により変化した食生活に応じた情報を発信する必要があります。
- スマートフォンやSNSの普及により、誰もが気軽に情報を発信できるようになり、フェイクニュースや誤情報が流通・拡散されていることから、食に対して適切な判断を行うための基礎となる正確な情報を、様々な媒体を活用して分かりやすく提供することが求められています。
- 県民に対して、食の安全に関する情報を広く迅速に提供するため、ホームページへの掲載、SNSによる発信、情報紙の発行等、様々な媒体を活用し、情報発信に努める必要があります。
- 高齢者人口の増加に伴い、高齢者にも配慮した情報発信が必要です。
- 外国人県民が年々増加しており、日本語が十分に理解できない外国人県民向けにも食の安全に関する情報を発信する必要があります。

(イ) 施策の方向

- a 食の安全に関する正しく迅速で分かりやすい情報の提供(食品・生活衛生課)
高齢者や外国人県民を含め消費者へ、家庭における食中毒予防や食品表示の活用等、正しく迅速で分かりやすい情報を提供します。
- b DXの活用等による食の安全に関する正しい知識の普及啓発(食品・生活衛

生課)

県公式LINEアカウント「群馬県デジタル窓口」等、DXの活用を含め、様々な機会・手法を活用して、多くの消費者が食の安全に関する知識を習得できる機会を提供します。

c 食育を通じた消費者教育の推進（健康長寿社会づくり推進課）

消費者が生涯にわたり主体的に食育を実践していけるよう、健康情報ステーションや健康づくり協力店、ぐんま食育応援企業と連携し、消費者の知識習得を支援します。

d 食の安全に関する情報利用の促進（食品・生活衛生課）

消費者が抱く、食の安全に対する不安や疑問を解消するため、「食の安心ほっとダイヤル」を運営します。

e 健康食品等に関する正しい知識習得の支援（薬務課、食品・生活衛生課）

健康食品等に関する正しい情報の発信を図ります。また、消費者が地域の薬局を活用し、健康食品等についての正しい知識を身に付け、適正に使用することができるよう、薬局の健康支援機能の充実を図ります。

■Topic < 紅麹関連製品による事案を受けた機能性表示食品制度等の改正 >

令和6年3月に、紅麹を原料とするサプリメント製品（機能性表示食品）を摂取した消費者において、健康被害の発生が判明しました。

事案を踏まえた対応として、国は、同年8月に食品衛生法施行規則及び食品表示法に基づく食品表示基準の改正を行い、①機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者は、機能性表示食品又は特定保健用食品による健康被害（医師が診断したものに限る。）に関する情報を収集するとともに、健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、速やかに都道府県知事等に情報提供すること、②錠剤、カプセル剤等のサプリメント形状の機能性表示食品についてはGMP（適正製造規範）に基づく製造管理等を行うこと等、規制を強化しました（令和6年9月1日施行（②は2年間の経過措置あり））。

また、今回の事案を受け、国は、食品業界の実態を踏まえつつ、サプリメントに関する規制のあり方、許可業種や営業許可施設の基準のあり方等について、必要に応じて検討を進めることとしています。

イ 消費者・生産者・食品等事業者・行政等の相互理解の促進

食品に対する不安を解消するため、消費者、生産者、食品等事業者、行政等、それぞれの取組について相互理解するための機会を提供します。

(ア) 現状と課題

●前計画の成果目標では、「事業者（生産者・食品事業者）が行っている取組を信頼できると回答した県民の割合」が目標を達成しませんでしたので、消費者、生産者、食品等事業者、行政等、それぞれの取組について相互理解するための機会を提供する必要があります。

●食に関する理解を深めるため、消費者と食品等事業者による相互理解を促進する必要があります。

(イ) 施策の方向

a 関係者間の交流事業の推進（食品・生活衛生課）

生産・加工・流通の現場見学や生産者、食品等事業者等との意見交換を通じて、食の安全に関する理解促進を図ります。

■Topic < 食品中のPFAS >

有機フッ素化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物を総称して「PFAS」と呼び、1万種類以上の物質があるとされています。PFASの中でも、PFOS（ペルフルオロオクタンスルホン酸）とPFOA（ペルフルオロオクタン酸）は、幅広い用途で使用されてきましたが、環境や食物連鎖を通じて人の健康等に影響を及ぼす可能性が指摘され、また、河川や地下水等から指針値（暫定）を超えて検出されていることから、国内で規制やリスク管理に関する取り組みが進められています。

PFOS及びPFOAは、水道においては水質基準ではないが、水質管理上注意喚起すべきものとして水質管理目標設定項目に、公共用水域及び地下水においては、環境基準ではないが引き続き知見の集積に努めるべき物質として要監視項目に位置付けられており、水道については暫定目標値、公共用水域及び地下水については指針値（暫定）として50ng/L（PFOS及びPFOAの合算値）が設定されています。

一方、食品等においては、現時点で食品衛生法上、食品中の基準値や合成樹脂の容器、包装等の基準値は設定されていません。

食品安全委員会は、令和6年6月に、PFASのうちPFOS、PFOA、PFHxSを中心に、関連する国内外の学術文献による科学的知見に加えて、厚生労働省、農林水産省、環境省がこれまでに実施した調査も考慮して、食品健康影響評価を行いました。

評価書には、今後への課題として、PFASについては、健康影響に関する情報が不足しており、不明な点等が多いことから、まずは、関係機関において、リスク管理が迅速かつ適切に行われるとともに、リスク管理に必要な科学的知見の収集が行われること等が取りまとめられています。

なお、食品中のPFASについて、農林水産省は、PFOS、PFOA等のペルフルオロアルキル化合物を、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の一つとして位置付けて、食品の安全を確保するため、食品中の含有実態の把握や、農業環境から農畜水産物への移行等に関する情報を収集しています。

(2) 危機管理体制・対応の充実

ア 行政における危機管理体制の充実

食を取り巻く状況は複雑化・多様化しており、予測困難な事態が発生する可能性があります。関係機関の連携・協力体制を整備し、緊急事態に迅速かつ的確に対応します。

(ア) 現状と課題

- 令和5年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、食品の安全性への不安を感じる理由として、最も多かったのが「食の安全に関する事件・事故が発生しているから」でした。
- 多数の健康被害が短期間に発生する等、緊急性の高い事案が発生したときは、速やかに県民に情報を届ける必要があります。
- 重大又は広域的な食品危機事案（食中毒や農薬事案等）が発生したときは、個別計画や関係要綱等（「群馬県食中毒対策要綱」、「農薬事案に係る緊急時対応マニュアル」）に基づき対応します。また、食品関連分野以外の対応も要する重大事故が発生したときは、「群馬県危機管理大綱」に基づき、全庁的な対応を行います。
- 広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、平成30年の食品衛生法の改正により広域連携協議会が設置され、国と関係自治体との情報の共有や交換により、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う体制がとられています。
- 食品により健康に重大な影響を及ぼす事態に迅速かつ適切に対応するためには、関係部局や国、関係自治体との連携を図り、事故の拡大及び再発の防止に努める必要があります。

(イ) 施策の方向

a 緊急事態発生時の迅速で的確な対応の実施（食品・生活衛生課）

食品危機事案や緊急性の高い食品事故が発生したときは、速やかな対応が必要です。必要に応じて関係部局による緊急会議の開催等、実務的な対応について検討するとともに、速やかな県民への情報発信や緊急検査を実施します。

b 関係機関との連携・協力体制の整備（食品・生活衛生課）

食品は広域に流通することから、安全性確保のためには、国や関係自治体との連携や相互協力が不可欠です。広域連携協議会等の活用により、国や関係自治体と情報を共有し、連携体制を強化します。

また、保健所設置市（中核市）との連携を強化し、県内全域の食品の安全性を確保します。

■Topic < 災害時における食中毒予防対策 >

近年、地震や台風、大雨、大雪、噴火等を原因とする自然災害の被害が増加しています。

災害時は、ライフラインの寸断により、食品の低温保管ができなくなる等、食中毒が発生しやすい状況となります。

乳幼児や高齢者等、抵抗力が弱い方や基礎疾患を有する方は重症化することもありますので、しっかり防ぐことが大切です。

食中毒を起こさないためには、以下の点に注意が必要です。

- ◆調理や配付、食事の前には、よく手を洗うこと。また、水が十分に確保できない場合には、ウェットティッシュ等を活用すること。
- ◆調理を行う際は、食材を火や熱湯で十分に加熱すること。また、野菜等を生で食べる場合には、よく洗うこと。
- ◆下痢、発熱、手指に傷がある方は、食品の調理や配付を行わないようにすること。
- ◆調理を行う台所や食器等を、可能な限り清潔に保つようにすること。
- ◆避難所等では、出された食事は保管せずできるだけ早く食べるようにすること。また、時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てること。

資料編

1 策定の経過

期日	会議等	内容
令和5年10月6日 ～令和5年10月23日	食品の安全等に関する県民意識調査	群馬県在住の1,500人 (18歳以上)
令和6年 4月19日	食品安全担当国会議	計画(骨子)を検討
6月21日	食品安全担当国会議	計画(素案)を検討
7月29日	食品安全審議会	計画(素案)を提示・協議
8月27日	食品安全会議	計画(素案)を提示・協議
9月18日	食品安全担当国会議	計画(原案)を検討
10月18日	食品安全審議会	計画(原案)を提示・協議
11月8日	食品安全会議	計画(原案)を提示・協議
12月6日	県議会(第3回後期定例会)	概要説明
令和6年12月 ～令和7年1月	パブリックコメント	計画(パブコメ案)を公表・意見募集
1月	食品安全審議会	計画(最終案)を諮問
3月	県議会(第1回定例会)	議決
	告示	計画の決定・公表

2 群馬県食品安全審議会委員名簿

(敬称略)

3 用語解説

用語	解説
DX (デジタル・トランスフォーメーション)	<p>ICT (Information and Communication Technology の略語で、「情報通信技術」のことです。) の浸透が人々の生活をあらゆる面でより良い方向に変化させることをいいます。</p> <p>【参考】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自治体DX <p>行政手続のデジタル化や行政内部のデータ連携等を通じて、住民の利便性向上と業務効率化を図るものです。</p>
GAP (ギャップ)	<p>Good Agricultural Practice の略語で、「農業生産工程管理」のことです。食品安全、環境保全、労働安全、品質向上等、様々な目的で「適切な農業生産を実施すること」をいいます。食品の安全性に悪い影響を与える要因（残留農薬、重金属、病原微生物、異物混入等）の影響をできるだけ抑える生産方法をリスト化し、確実に実施・記録し、より適切な生産方法に見直していきます。平成 29 年に家畜・畜産物が追加されました。</p>
HACCP (ハサップ)	<p>Hazard Analysis and Critical Control Point の略語で、「危害分析重要管理点」のことです。食品の製造・加工のあらゆる工程で微生物汚染や異物混入等の危害について、あらかじめ調査・分析し、分析結果に基づき、特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視・記録し、確認することにより、安全性を確保する衛生管理手法のことをいいます。</p>
PFAS (ペーファス)	<p>Per- and PolyFluoroAlkyl Substances の略語で、フッ素を含む有機化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称を PFAS と呼びます。1 万種類以上あるとされる PFAS の中には撥水・撥油性、熱・化学的安定性等の物性を示すものがあり、そのような性質を利用して、撥水・撥油剤、界面活性剤、半導体用反射防止剤等の幅広い用途で使用されています。PFAS の中でも、PFOS、PFOA、PFHxS には、難分解性、高蓄積性、長距離移動性という性質があることから、我が国では、環境への排出が継続された場合の将来への影響を未然に防止するために、国際条約や法律により製造・輸入等を原則禁止しています。</p>
SDGs (エス・ディー・ジーズ)	<p>Sustainable Development Goals の略語で、「持続可能な開発目標」のことです。2015 年 9 月の国連サミットで決められた、国連に加盟している 193 の国と地域が、2016 年から 2030 年までの 15 年間で達成すべき共通目標のことをいいます。貧困、エネルギー、経済等、持続可能な社会の実現に向けた 17 のゴールと 169 のターゲットから構成されています。</p>
SNS	<p>Social Networking Service の略語で、登録された利用者同士が交流できるインターネットによる会員制サービスのことをいいます。</p>

アナフィラキシー（ショック）	アレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛やおう吐等の消化器症状、呼吸困難等の呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。その中でも血圧が低下して脱力を来すような重篤な場合を、アナフィラキシーショックといいます。
アニサキス	我が国で発生している食中毒の中で近年、発生件数が最も多い原因物質で、アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。
アレルゲン	アレルギー症状を引き起こす原因となる物質のことをいいます。
遺伝子組換え食品	別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原料とする加工食品のことをいいます。 【参考】 ・ゲノム編集技術応用食品 ゲノム編集技術とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術をいいます。ゲノム編集技術応用食品とは、ゲノム編集技術によって得られた生物等をいいます。 なお、ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えDNA技術に該当するものと該当しないものがあります。
カンピロバクター	我が国で発生している細菌性食中毒の中で近年、発生件数が最も多い食中毒菌で、主に食肉（特に鶏肉）を介した食中毒が問題となっています。潜伏期間が1～7日と長い傾向にあり、少ない菌量でも発症し、主症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢（まれに血便）等を引き起こします。
規格基準	食品衛生法に基づき、食品・器具及び容器包装等について、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です。本基準に適合しない食品等は不良品とみなされ、販売等が禁止されます。
群馬県食品安全基本条例	食品等の安全確保に関する基本理念や県、事業者及び県民の責務を明らかにするとともに、食品等の安全確保に関する施策や計画の策定等について定めています（平成16年4月施行）。
群馬県食品安全審議会	群馬県食品安全基本条例第18条に規定された機関であり、条例に規定する次の業務を行います。 ・食品安全基本計画の策定に係る諮問に対する答申（第16条） ・施策の申出の処理に係る諮問に対する答申（第17条） ・その他重要事項を調査審議するとともに、県に対する建議（第18条）

群馬県農薬 適正使用条 例	正式名称は、「群馬県における農薬の適正な販売、使用及び管理に関する条例」です。県、農薬販売者、農薬使用者の責務ととるべき対応、農産物の安全確認の対応、農薬の適正な販売、使用、管理を確保するための対応等を定めています（平成14年10月施行）。
ぐんま食育 応援企業	県の進める「食育」に賛同し、生活習慣病の予防・改善や地産地消の取組、食育イベントへの参加・協力等を行う企業・団体を「ぐんま食育応援企業」として登録しています。
健康情報ス テーション	スーパーマーケット、飲食店、公共施設等で健康づくりの情報提供を行うために、群馬県食生活改善推進員連絡協議会の協力により設置されています。
健康食品	健康食品と呼ばれるものには、法律上の定義はなく、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指しています。 そのうち、国の制度として認められているものに保健機能食品（「特定保健用食品（トクホ）」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」）があります。
健康づくり 協力店	健康メニューや健康サービスに取り組み、健康づくりを応援する飲食店や給食施設等を「健康づくり協力店」として登録しています。
口腔アレルギー 症候群	ある特定の果物や野菜等を食べると口周囲の発赤や口腔内の腫れ、のどの痛みや違和感等が生じる病気のことをいいます。
残留農薬	農薬の使用に起因して食品、家畜飼料等に含まれる全ての物質（毒性的に意味があると見なされる代謝分解物、反応産物、不純物等を含む）のことをいいます。 【参考】 ・ポジティブリスト制度 原則として全てを禁止し、禁止していないものを例外的にリスト化する制度のことをいいます。食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品については、平成18年にポジティブリスト制度が導入され、残留基準が設定されていない農薬等が一定量（0.01ppm）を超えて含まれる食品は販売禁止等の措置がとられます。 また、平成30年6月の食品衛生法の改正により、食品用器具・容器包装についてもポジティブリスト制度が導入され、令和2年6月から施行されています。
収去検査	食品衛生法に基づき保健所等の食品衛生監視員が、流通する食品の安全検査に必要な最小限の食品を製造所や販売店から無償で提供を受けて行う検査のことをいいます。
消費期限	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（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。

賞味期限	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のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。
食中毒	食品に起因する胃腸炎、神経障害等の中毒症の総称で、その原因物質によって細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒（毒キノコ、フグ毒、かび毒等が原因）、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ます。
食品衛生監視員	食品衛生法の規定により、医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師等の資格を有する者に対して、厚生労働大臣又は都道府県知事等から任命された者で、食品製造業、食品販売店等に対して、立入検査、監視指導、収去検査を実施しています。
食品衛生監視指導計画	食品衛生法に基づき、都道府県等が流通食品等の検査や食品等事業者の監視指導等を効率的に行うことを目的に地域の实情に合わせ、毎年策定する計画です。
食品検査の業務管理基準（食品GLP）	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の確保と検査方法の体系化を図るものであり、食品検査施設の設備、試薬等の適正保管・管理、検査項目ごとの標準作業手順、検査精度の管理等について具体的に規定したものです。GLPとは、Good Laboratory Practiceの略語です。
食品衛生推進員	<p>食品衛生法に基づき、飲食店業者等の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進することを目的として、食品衛生指導員から推薦し、県知事の委嘱を受けた者です。地域の食品に関する情報収集及び伝達、営業許可の事前指導、食品衛生行政への協力等を行っています。</p> <p>【参考】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生指導員 <p>営業者の自主管理体制の強化と消費者に対し適切な食品衛生思想の普及を図るため、食品衛生指導員養成講習会を受講し、都道府県等の食品衛生協会長の委嘱を受けた者です。地域において営業施設の自主巡回指導、食品衛生責任者の養成及び製品の自主検査の推進、消費者への食品衛生に関する普及啓発等を行っています。</p> ・食品衛生責任者 <p>営業施設の自主衛生管理を行うために、食品衛生責任者の設置が食品衛生法施行規則で義務付けられています。責任者になるには有資格者（調理師、製菓衛生師等）以外は養成講習会を受講する必要があります。</p>
食品衛生法	食品の安全性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ずることにより、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して制定された法律です（昭和 22

	年施行)。
食品添加物	食品を加工する際、保存性を高める（酸化防止剤としてのビタミン C 等）、色、味、香りを良くする（かまぼこの赤い色、ソフトドリンクの香り等）、ソース等にとろみをつける等のために添加されます。豆腐の製造に必要な「にがり」も食品添加物であり、かんきつ類等の輸送中のカビ発生防止のために使用される農薬も日本では食品添加物として規制されています。
食品等事業者	この計画において「食品等事業者」には、食品営業者のほか、学校や病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の人に食品を提供する人もしくは法人を含みます。
食品表示法	食品の安全確保及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法、健康増進法のそれぞれに規定されていた食品表示に関する事項を統合した、食品表示に関する包括的かつ一元的な法律です（平成 27 年 4 月施行）。
食品ロス	まだ食べられるのに廃棄される食品のことをいいます。
食物アレルギー	特定の食品を摂取したり、接触したり、吸入したりして起こる、皮膚粘膜・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいいます。主な原因食品には、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生があります。
腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌は、ほとんどのものは無害ですが、一部のものは、人に急性の下痢や胃腸炎等の消化器症状や合併症を引き起こすことがあり、そのうち毒素（ベロ毒素）を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。特に血清型 O157:H7 菌を腸管出血性大腸菌 O157 と呼びます。日本では、平成 8 年に全国で腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件が多発し、社会問題になりました。
手引書	事業者団体が、業種別に作成し、厚生労働省が確認後公開したものをいいます。この手引書を参考にすることで、小規模事業者等に適用される「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施することができます。
動物用医薬品	動物の病気の診断、治療又は予防に使用される医薬品（抗生物質や寄生虫駆除剤等）で、食品衛生法に基づく残留基準を超える動物用医薬品が残留している食品は、販売禁止等の措置がとられます。
特定給食施設	健康増進法により、「特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なもの」として定義された施設のことをいいます。具体的には、学校、病院、福祉施設等で 1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上の食事を継続的に供給する施設をいいます。
農場 HACCP	畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場に HACCP の考え方を取り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物等）を防止するた

	<p>めの管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことで、農場段階での危害要因をコントロールする手法です。</p>
農薬管理指導士	<p>農薬販売業者、農薬の使用に関して指導的な立場にある者、防除業者やゴルフ場等の農薬使用者等、農薬を取り扱う事業者であって、農薬の専門的知識の修得者として県が認定した者のことをいいます。</p>
農薬適正使用推進員	<p>農薬の専門知識を持ち、適正な農薬の使用と他の農薬使用者への助言等を行う生産者として県が認定した者のことをいいます。</p>
ノロウイルス	<p>人の小腸粘膜で増殖するウイルスで、他の食中毒菌と異なり、食品中では増殖しません。このため、人から排出されたウイルスが、河川を経て海にたどり着き、カキ等の二枚貝の内臓に蓄積されるものと考えられています。ウイルスを取り込んだカキ等の二枚貝を不十分な加熱で食べた場合や、感染者の用便後の手洗い不足等により、ウイルスに汚染された食品を食べた場合等に感染するおそれがあります。なお、感染者の便や吐しゃ物に接触したりすることにより二次感染を起こすこともあります。予防策としては、カキ等の二枚貝は中心まで十分に加熱して食べることや手洗いの徹底等があげられます。</p>
リスクコミュニケーション	<p>リスク分析の全過程において、リスクやリスクに関連する要因等について、一般市民（消費者、消費者団体）、行政（リスク管理機関、リスク評価機関）、メディア、事業者（一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体等）、専門家（研究者、研究・教育機関、医療機関等）といった関係者（ステークホルダー）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> <p>【参考】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リスク分析 <p>食品中に含まれるハザードを摂取することによって人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、又はそのリスクを低減するための考え方のことをいいます。</p> <p>「食品にゼロリスクはない。」「食品が安全かどうかは摂取する量（ばく露量）による。」「リスクを科学的に評価し、低減を図る。」というリスク分析（リスクアナリシス）の考え方に基づく食品安全行政が国際的に進められています。</p> <p>リスク管理、リスク評価及びリスクコミュニケーションの3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、より良い成果が得られます。</p> ・リスク <p>食品中にハザードが存在する結果として生じる人の健康への悪影響が起きる可能性と影響の程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）のことをいいます。</p> ・ハザード

	<p>食品安全分野においては、人の健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質又は食品の状態のことをいいます。食中毒の原因となる微生物やプリオン等の生物的要因、自然毒や残留農薬等の化学的要因、放射線や異物等の物理的要因があります。</p> <ul style="list-style-type: none">• リスク評価 食品安全分野におけるリスク評価とは、食品に含まれるハザードの摂取（ばく露）による人の健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価することを指します。• リスク管理 全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、リスクを低減するために適切な政策・措置（規格や基準の設定、低減対策の策定・普及啓発等）について、科学的な妥当性をもって検討・実施することをいいます。
--	--