

とちぎ食の安全・安心・信頼性の
確保に関する基本計画
(5期計画)

(令和8(2026)年度～令和12(2030)年度)

栃木県

はじめに

「食」は、私たちの健康で豊かな生活に不可欠であり、食の安全の確保は県政の重要な柱であるとともに、県民すべての願いでもあります。

県ではこれまで、食品の生産から消費に至る各段階の安全性と信頼性を確保するため「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」に基づき、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」を策定し、各種施策を総合的かつ計画的に進めて参りました。



一方、近年の食の多様化、グローバル化に加え、機能性表示食品による広域的な健康被害をはじめとした大規模食中毒の発生や食品の産地偽装、賞味期限の改ざんなどの食品の安全性に関する事件、事故が後を絶たない状況であることから、食の安全と信頼性の確保に向けた対策を更に講じていく必要があります。

こうした状況から、県では、社会情勢の変化や食の安全に関する課題に対応するため、令和8(2026)年度から5年間を計画期間とする新たな基本計画を策定いたしました。

この計画では、「生産から販売に至る各段階における食の安全の確保」、「消費者の食に対する信頼性の確保」及び「将来にわたる食の安全の確保」を基本目標に設定し、より一層、生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指して参ります。

食の安全の確保のためには、事業者そして消費者である県民の皆様と協働して各種施策に取り組んでいくことが極めて重要であると考えており、県の目指す将来像である「共に創る 人も地域も輝く“元気なとちぎ”」の実現にもつながるものと確信しております。皆様のより一層の御理解と御協力をお願いいたします。

令和8(2026)年3月

栃木県知事 **福田 富一**

目次

I 計画について

1 計画策定の趣旨	2
2 計画の位置付け	3
3 計画の期間	3
4 他計画等との調和	3
5 計画の基本的な考え方	4
6 計画の推進体制	4
7 計画の進捗管理	4
8 施策の体系一覧	5
9 目標値一覧	6

II 施策の体系と展開

基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

(1) 生産段階での安全確保

施策目標 ①安全な農産物の生産の推進	8
施策目標 ②安全な畜産物の生産の推進	10
施策目標 ③安全な水産物の生産の推進	12
施策目標 ④安全な特用林産物の生産の推進	13

(2) 製造・加工・流通・販売段階での安全確保

施策目標 ①食品等事業者による衛生管理の推進	14
施策目標 ②食品等事業者に対する監視指導の充実	17

(3) 食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化

施策目標 ①食品安全行政の総合的な推進	19
施策目標 ②健康危機管理体制・対応の強化	21

基本目標2 消費者の食に対する信頼性の確保

(1) 消費者、事業者、行政間の情報の共有

施策目標 ①事業者、行政からの情報の発信	22
施策目標 ②消費者の食の安全に関する相談体制の確保	24

(2) 消費者、事業者、行政間の相互理解の促進

施策目標 ①消費者、事業者、行政間の相互理解の促進及び支援	25
-------------------------------	----

基本目標3 将来にわたる食の安全の確保

(1) 食の安全を守る人材の育成

施策目標 ①専門的な知識を有する職員の資質向上	27
施策目標 ②将来に向けた、食品安全に関する理解促進及び人材の育成・支援	28

(2) 食品の安全性を支える調査研究の推進

施策目標 ①安全な食品を生産、製造するための技術開発及び研究の推進	29
-----------------------------------	----

(3) 持続可能な社会の実現のための事業・消費活動の推進

施策目標 ①環境に配慮した事業の推進	30
施策目標 ②環境に配慮した消費活動の推進	32

III 資料

用語解説	35
とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例	45
とちぎ食の安全・安心推進会議規則	49
とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(5期計画)策定経過	50
とちぎ食の安全・安心推進会議委員名簿	50
食に関する相談窓口一覧	51

I 計画について

- 1 計画策定の趣旨
- 2 計画の位置付け
- 3 計画の期間
- 4 他計画等との調和
- 5 計画の基本的な考え方
- 6 計画の推進体制
- 7 計画の進捗管理
- 8 施策の体系一覧
- 9 目標値一覧

1 計画策定の趣旨

本県では、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」(平成18年栃木県条例第39号。以下「条例」という。)に基づき、平成20(2006)年3月に「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」を策定し、現在の4期計画(令和3(2021)年度から令和7(2025)年度まで)に至るまで、食の安全・安心の確保に関する各種施策を総合的かつ計画的に取り組んできたところです。

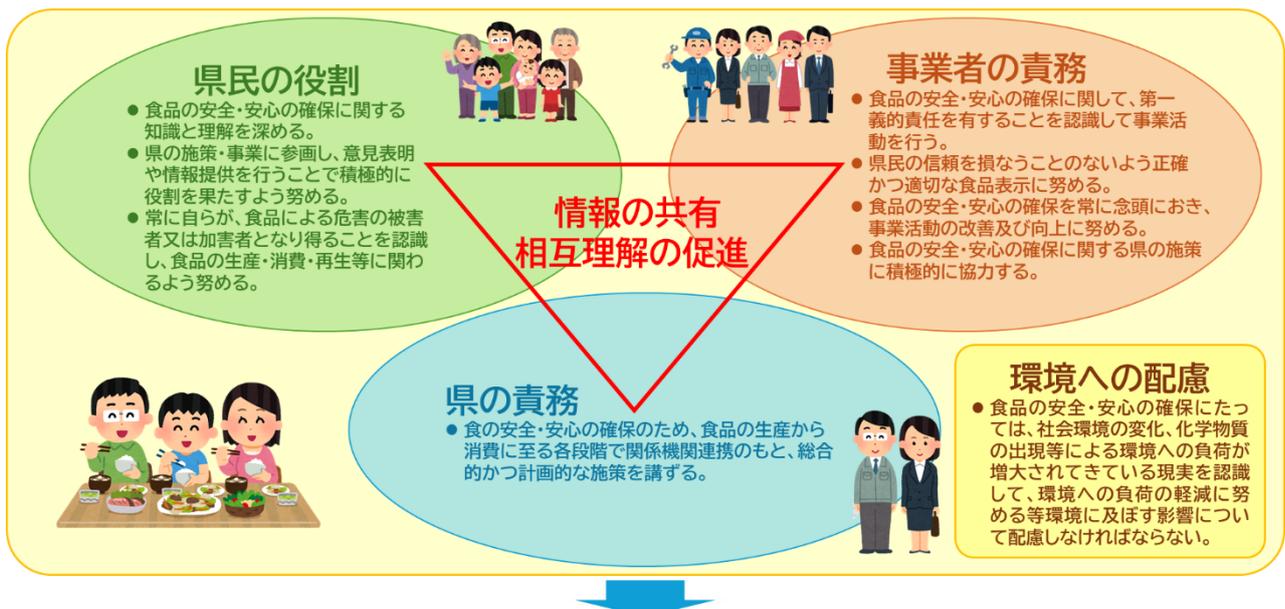
一方で、依然として食中毒等の食品に起因する健康被害に加え、食品の異物混入や不適正表示等、食に対する信頼を大きく損なう事案が後を絶たない状況であるほか、国内の食を取り巻く情勢においては、食の多様化・グローバル化や食品ロス削減への取組の強化、いわゆる「健康食品」への関心の高まり等大きく変化しております。

こうしたことから、生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して確保するための関連する施策の継続的な推進を基本としつつ、将来を見据えた食の安全の確保を目指し、5期計画(以下「計画」という。)を策定するものです。

○条例の基本理念(第3条)要旨 ～食の安全・安心・信頼性の確保～

1. 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、県及び事業者が必要な措置を講ずる。
2. 県、事業者及び県民が、それぞれの責務、役割を果たし、相互の信頼の下に取り組む。
3. 科学的知見に基づき、県が国及び市町と連携協力して適切な施策を講ずる。
4. 県及び事業者の積極的な情報の公開、県民との意見交換等による情報の共有化を推進し、共通認識の形成を図る。
5. 食品の生産の方法及び流通の過程において、循環型社会の視点に配慮する。

【県の責務、事業者の責務及び県民の役割の関係】



県民全体で安全・安心な食生活を支える

2 計画の位置付け

計画は、条例第8条の規定に基づき策定します。

3 計画の期間

計画は、令和8(2026)年度から令和12(2030)年度までの5か年を計画期間とします。

ただし、当該期間中における社会情勢の変化や制度改正等により、計画への反映が必要になった場合には、随時適切な見直しを行います。

4 他計画等との調和

食品安全行政の推進に当たっては、県の「新とちぎ未来創造プラン」をはじめ、各関係部局が所管する「栃木県農業振興計画」、「第5期栃木県食育推進計画(とちぎ食育元気プラン2030)」等と連携、調和を図りながら、計画を推進していきます。

また、計画と併せて、関連する分野ごとの年度計画として「栃木県食品衛生監視指導計画」を別途策定します。

なお、計画は「持続可能な開発目標(SDGs)」の17の目標のうち、「目標3 すべての人に健康と福祉を」、「目標4 質の高い教育をみんなに」、「目標12 つくる責任つかう責任」など複数の目標の達成に資する施策を展開していくものです。



SDGs:2015年9月の国連サミットで定められた Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)の略称で、2030年までに解決を目指す17個の世界共通の目標のことです。

5 計画の基本的な考え方

従来の施策の継続を基本としつつ、食の安全・安心に係る情勢の変化や国の施策等を踏まえ、より一層、食の安全・安心・信頼性の確保のため、各種施策を総合的かつ計画的に推進します。

- 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保
食品の安全性を確保するため、事業者による自主的な取組を推進するとともに、行政による監視指導、健康危機管理体制の強化等を図ります。
※事業者：計画においては、農畜水産物及び特用林産物の生産者及び食品の製造、加工、流通、販売等に係わる者とします。
- 消費者の食に対する信頼性の確保
食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、消費者、事業者、行政等関係者間の情報共有及び相互理解の推進を図ります。
- 将来にわたる食の安全の確保
食の安全を将来にわたり継続的に確保するため、食の安全に取り組む人材の育成、調査研究の推進、さらに、生産から消費に至る各段階において、環境に配慮した持続可能な社会の実現のための事業の推進を図ります。

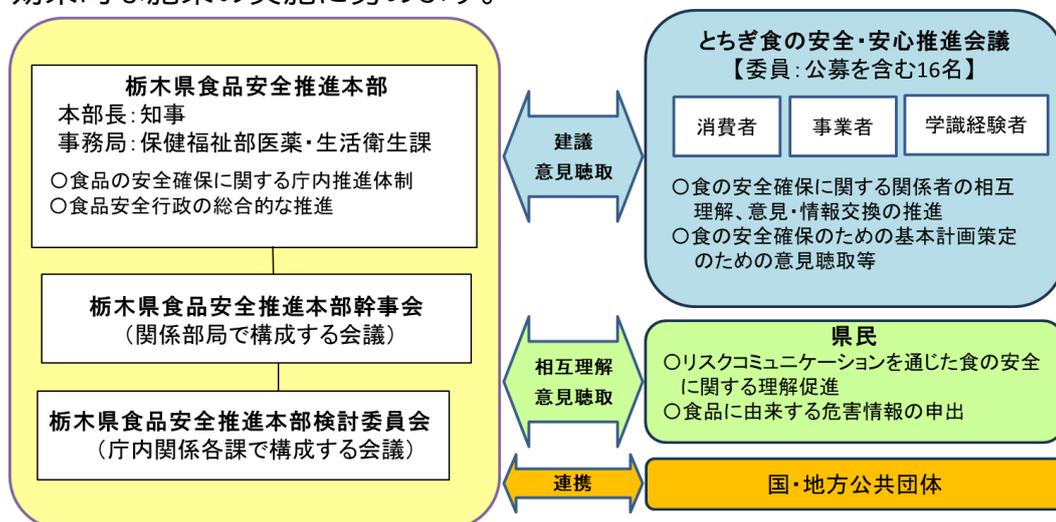
6 計画の推進体制

計画の推進に当たっては、「栃木県食品安全推進本部」を中心として、生産から消費に至る各段階において部局横断的に連携・協力しながら、各種施策を総合的に推進します。

また、条例に基づき、「とちぎ食の安全・安心推進会議」を設置し、計画に関する意見を聴取します。

7 計画の進捗管理

計画の進捗状況については、毎年度、各施策ごとの取組状況や指標の目標値の達成状況等を、「とちぎ食の安全・安心推進会議」に報告し、意見を伺いながら、より効果的な施策の実施に努めます。



8 施策の体系一覧

基本目標		施策目標	施策の展開
1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保	(1)生産段階での安全確保	①安全な農産物の生産の推進	1 農業使用に係る指導者の育成
			2 GAPの実践による安全な農産物の生産促進
			3 農業の使用者及び販売者に対する指導・監視の実施
			4 農産物の生産履歴の記帳とトレーサビリティの推進
		②安全な畜産物の生産の推進	5 畜産農家の家畜生産における飼養衛生管理レベルの向上
			6 牛個体識別制度の円滑な推進
			7 家畜生産現場への監視・指導の強化・充実
		③安全な水産物の生産の推進	8 養殖衛生管理の普及・指導の推進
			9 水産流通適正化法の理解促進
		④安全な特用林産物の生産の推進	10 特用林産物の放射性物質対策による安全な生産促進
			11 特用林産物の生産再開への支援
	(2)製造・加工・流通・販売段階での安全確保	①食品等事業者による衛生管理の推進	12 HACCPに沿った衛生管理の定着促進
			13 研修会等を通じた自主衛生管理の促進
			14 給食施設における衛生管理の徹底並びに食物アレルギー発生予防及び発生時の体制整備
			15 適正な食品表示の促進
			16 計画的かつ効率的な食品衛生監視指導の実施
		②食品等事業者に対する監視指導の充実	17 計画的かつ効率的な食品表示監視指導の実施
			18 いわゆる「健康食品」に対する監視指導の強化
			19 食品リコール制度の周知徹底
			20 総合的な食品安全行政の推進
	(3)食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化	①食品安全行政の総合的な推進	21 食品安全管理体制の維持運営
			22 健康危機管理体制による緊急事態への迅速な対応
②健康危機管理体制・対応の強化			
2 信頼性の食に対する	(1)消費者、事業者、行政間の情報の共有	①事業者、行政からの情報の発信	23 消費者の学べる場の提供の推進（消費者を対象とした食の安全に関する講習会等の実施）
			24 食品安全に関する情報共有の推進
			25 消費者への行政検査結果に関する情報発信の推進
	(2)消費者、事業者、行政間の相互理解の促進	①消費者、事業者、行政間の相互理解の促進及び支援	26 食の安全に関する相談体制の確保
			27 リスクコミュニケーションによる相互理解の促進
			28 食に関する体験機会の拡大
			29 地産地消の促進
			30 食品の安全性確保に関する研修の充実
			31 食品の安全性に関する知識習得への支援
3 将来にわたる食の安全の確保	(1)食の安全を守る人材の育成	①専門的な知識を有する職員の資質向上	32 安全で、環境に配慮した農産物の生産に寄与する試験研究の推進
		②将来に向けた、食品安全に関する理解促進及び人材の育成・支援	33 食品等事業者への食品安全のための技術支援
	(2)食品の安全性を支える調査研究の推進	①安全な食品を生産、製造するための技術開発及び研究の推進	34 食品衛生に関する調査研究の推進
			35 環境に配慮した農業の推進
			36 食品ロスの削減の促進（行政、事業者の取組）
	(3)持続可能な社会の実現のための事業・消費活動の推進	①環境に配慮した事業の推進	37 食品廃棄物等の有効利用による資源循環への取組の促進
			38 消費者の行動変容等を通じた食品ロスの削減の促進
		②環境に配慮した消費活動の推進	39 食に感謝する心の醸成及び食環境づくりによる食育の推進

*食品等事業者：計画においては、食品の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売に係わる者とする。

なお、食品表示法に関する項目については「食品関連事業者等」と読み替える。

9 目標値一覧

指標名 (指標名の「新」「継」「変」は4期計画からの「新規」「継続」「変更」の別)	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方	
基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保				
(1)生産段階での安全確保				
新	「農業管理指導士」の新規認定者延べ数	333人 (R2~6の延べ数)	340人 (R8~12の延べ数)	5か年の新規認定者延べ数
継	農薬使用者・農薬販売者に対する立入検査件数	207件	200件/年	農薬販売者(約1,000件)に対して概ね5年に1回巡回
新	家畜生産農場における衛生管理対策の指導	113% (指導数853件)	100%/年	栃木県飼養衛生管理指導等計画に定められた飼養衛生管理基準遵守指導数に対する達成率
変	人獣共通感染症のサーベイランスの徹底	26戸	100%/年	特定家畜伝染病防疫指針に基づく家さん飼養農場の高病原性鳥インフルエンザウイルス検査件数に対する実施率
新	家畜生産農場における薬剤耐性菌の調査	100% (サルモネラ属菌 検出農場数6件)	100%/年	人獣共通感染症の原因となるサルモネラ属菌等検出農場の薬剤感受性調査の実施率
継	養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導	100%	100%/年	全養殖等経営体(57件)に対する指導の実施率
継	野生山菜・きのこ販売所の巡回	100%	100%/年	巡回対象の販売所(R6時点で196か所)全てを年1回以上指導
(2)製造・加工・流通・販売段階での安全確保				
継	大規模又は広域流通食品製造事業者(HACCPに沿った衛生管理を実施する施設)への専門監視件数	22施設	20施設/年	大規模事業者等(約100施設)を対象に5年間で全施設の監視指導を実施
継	保育所等の施設指導を通じた食物アレルギー発症時の緊急対応に係わる体制整備支援	100%	100%/年	施設指導時に体制整備に係る支援を行った割合
変	学校給食関係者対象の衛生管理や食物アレルギーについての研修の実施	2回	2回以上/年	栄養教諭、学校栄養職員、給食主任等を対象に研修を実施
継	食品関係施設に対する監視指導	105% (6,474/6,160件)	100%/年	栃木県食品衛生監視指導計画等に基づく監視指導件数、検査件数の達成率
継	食品表示合同監視指導(健康増進法に基づく虚偽誇大表示の監視も同時に実施)	113% (54/48件)	100%/年	
継	食品検査の実施	103% (1,874/1,814件)	100%/年	
(3)食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化				
変	残留農薬一斉分析法における検査項目数の維持	311項目	300項目以上	国内及び海外で主に使用されている農薬の項目数
基本目標2 消費者の食に対する信頼性の確保				
(1)消費者、事業者、行政間の情報の共有				
継	食の安全に関する情報発信回数	71回	50回以上/年	週1回以上発信
(2)消費者、事業者、行政間の相互理解の促進				
新	リスクコミュニケーションを実施するための場の設定	2回	2回以上/年	一般県民及び食に対する関心が高い世代を対象としたリスクコミュニケーションを実施するための場の設定
基本目標3 将来にわたる食の安全の確保				
(1)食の安全を守る人材の育成				
継	食品表示関係者会議等での事例検討会の実施	1回	1回以上/年	年度毎に相談事例や指導事例を共有することによる効果的かつ効率的な監視等の実施
継	県内小・中学校を対象とした講習会の実施市町数	11市町	5市町以上/年	宇都宮市を除く24市町を5年で実施
(3)持続可能な社会の実現のための事業・消費活動の推進				
変	天敵農薬の使用面積	1,285ha	1,585ha	年間50ha増加

Ⅱ 施策の体系と展開

基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

基本目標2 消費者の食に対する信頼性の確保

基本目標3 将来にわたる食の安全の確保

基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

(1) 生産段階での安全確保

施策目標 ①安全な農産物の生産の推進

農産物の安全確保を図るため、生産段階においては、農薬や肥料の適正な使用や衛生管理等を徹底するとともに、生産者自らが生産工程管理の実施、記録、点検及び評価を行うことにより、持続的な改善を推進します。

【現状と課題】

- 関係機関、団体と連携し、「農薬危害防止運動」や生産履歴の記帳、GAP(農業生産工程管理)の推進等、農産物の安全確保に取り組んできたことから、生産段階に起因する食中毒等の健康被害の報告は確認されておられません。
- 引き続き、農薬の適正な使用を推進し、農薬使用に伴う農作物や人畜等に対する危害防止及び自然環境の保全を図るため、農薬の使用や管理を指導・助言できる人材や国際水準に準拠したGAPを指導できる人材を育成する必要があります。
- 生産者においては農薬の不適正な使用や保管、農薬販売者においては帳簿の備え付けや届出事項の不備等の事例が見受けられることから、生産者に対しては農薬の適正使用を指導するとともに、農薬販売者に対しては定期的に立入検査を実施し、農薬の適正販売を指導する必要があります。
- 生産履歴(肥料・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、記帳が不十分な事例も散見されていることから、継続して指導する必要があります。
- 生産者等に対して米トレーサビリティ法(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))の理解促進を継続する必要があります。

【詳細な情報はこちら】◆米トレーサビリティ制度(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/



【施策の展開(個別事業)】

- 1 農薬使用に係る指導者の育成
 - 農薬管理指導士の認定を通じた農薬の使用・管理に係る指導者の育成
- 2 GAPの実践による安全な農産物の生産促進
 - 国際水準に準拠したGAP指導者の養成
 - 民間団体によるGAP認証の取得推進

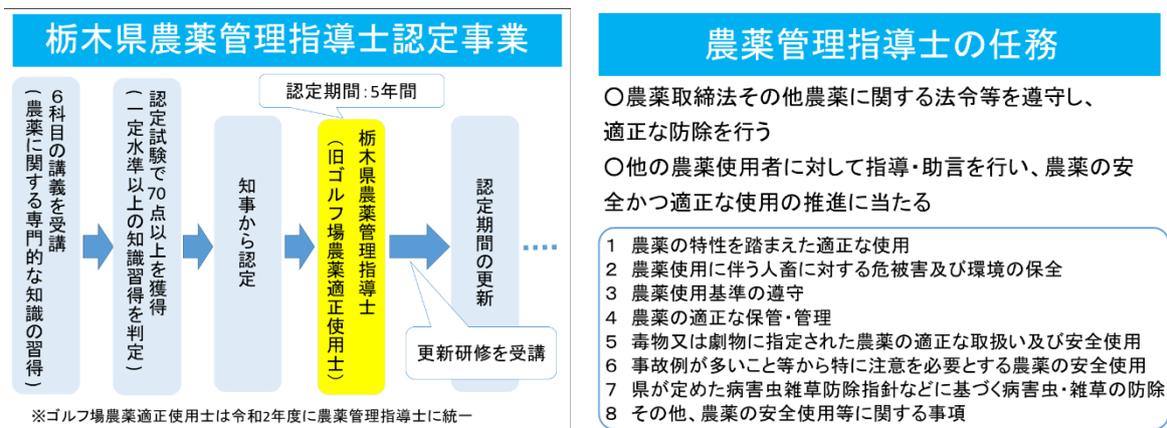
3 農薬の使用者及び販売者に対する指導・監視の実施

- 農薬の適正使用を普及啓発するための「農薬危害防止運動」の実施
- 農薬の販売の適正化の徹底を図ることを目的とした農薬販売者に対する計画的な立入検査の実施

4 農産物の生産履歴の記帳とトレーサビリティの推進

- 農産物の生産履歴の記帳などの取組が遅れている生産組織への重点的な指導
- 生産者、米穀流通事業者、小売業者等を対象とした米トレーサビリティ制度の理解促進

◇農薬管理指導士について



農薬管理指導士の認定状況(令和7年3月末現在)

有資格者	延べ認定数
1,484 名	3,551 名

※延べ認定数はゴルフ場農薬適正使用士を含む

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
「農薬管理指導士」の新規認定者延べ数	333 人 (R2～R6 の延べ数)	340 人 (R8～R12 の延べ数)	5か年の新規認定者延べ数
農薬使用者・農薬販売者に対する立入検査件数	207 件	200 件/年	農薬販売者(約 1,000 件)に対して概ね5年に1回巡回

施策目標 ②安全な畜産物の生産の推進

畜産物の生産において、家畜の飼養衛生管理の更なる向上、動物用医薬品の適正使用等を図ることにより、安全な畜産物の供給を推進します。

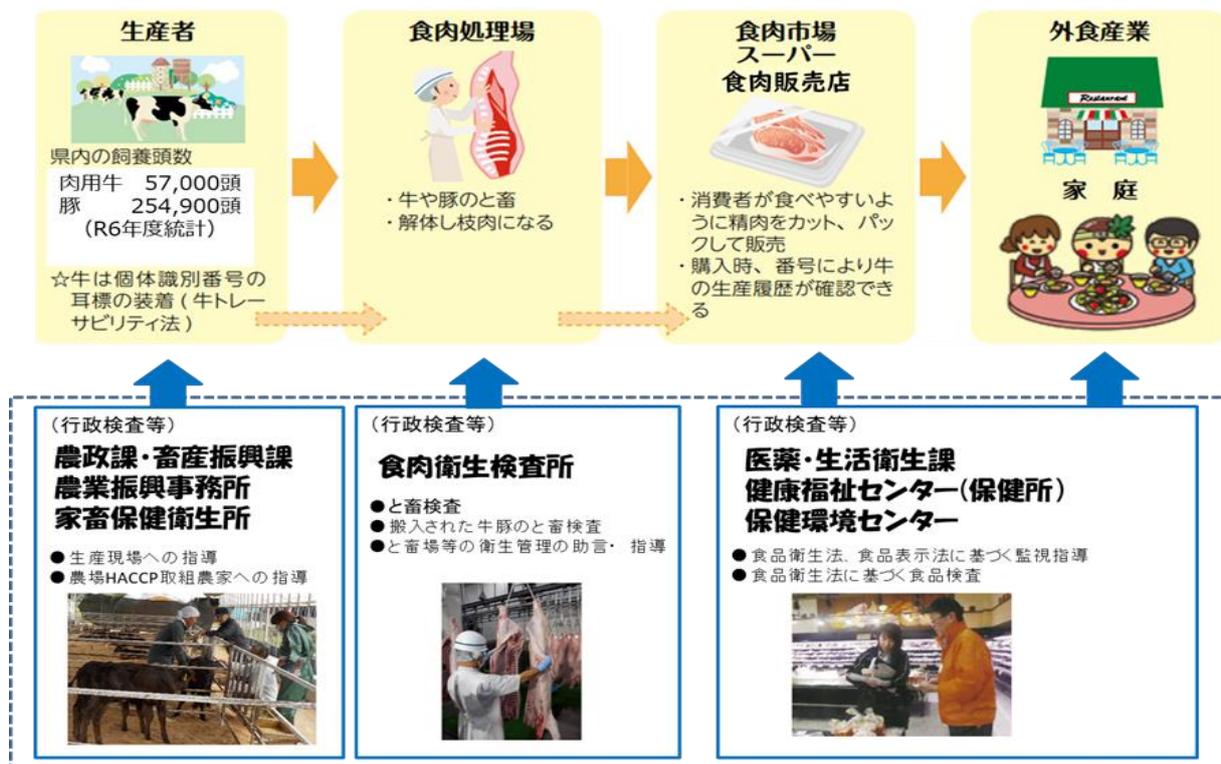
【現状と課題】

- 高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生予防及びまん延防止に向け防疫体制の整備を図っています。引き続き、関係団体との連携や生産者への情報提供により、円滑な初動対応を行うための体制整備並びに防疫検査体制の整備と農場の飼養衛生管理レベルの維持・向上を図る必要があります。
- 各種疾病のまん延防止を図るため、牛個体識別制度が一元管理されています。牛肉に対する消費者の信頼を確保するために、牛個体識別制度が確実に実施され、消費者に正確に伝達される必要があります。
- 抗菌性物質を家畜に長期間連続して使用すると、薬剤耐性菌(サルモネラ属菌等)が出現し、獣医療だけでなくヒトの医療にも影響を及ぼすおそれがあることから、ヒトの医療への悪影響が起きないように、動物用医薬品の適正使用を徹底するとともに、薬剤耐性菌の出現に関して、適正なリスク評価や管理をする必要があります。

【詳細な情報はこちら】◆牛個体識別制度(農林水産省)
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/trace/>



◇畜産物の安全の確保について(食肉の流通の仕組み)



【施策の展開(個別事業)】

5 畜産農家の家畜生産における飼養衛生管理レベルの向上

- 家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号)に基づく飼養衛生管理基準の遵守の啓発・指導
- 家畜の生産段階における衛生管理ガイドラインに基づく HACCP 方式の考え方を取り入れた飼養衛生管理についての指導・普及・定着

6 牛個体識別制度の円滑な推進

- 関係機関と連携し、牛トレーサビリティ法(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(平成 15 年法律第 72 号))に基づいた個体識別番号を付与した耳標の管理
- 牛の飼養者等管理者の届出の支援と生産者に対する耳標の飼養地情報公表の指導

7 家畜生産現場への監視・指導の強化・充実

- 食品の安全性に関するリスク管理のため、食中毒の原因となるサルモネラ属菌等の侵入やまん延を防止する家畜生産農場における衛生管理対策の推進
- 人獣共通感染症のサーベイランス(定期的な検査等による感染動向の監視)や薬剤耐性菌の調査の徹底
- 家畜伝染病予防法に基づく監視伝染病の定期検査の実施

【目標値】

指標名	現状	目標値	目標値の考え方
	R6(2024)年度	R12(2030)年度	
家畜生産農場における衛生管理対策の指導	113% (指導数 853 件)	100%/年	栃木県飼養衛生管理指導等計画に定められた飼養衛生管理基準遵守指導数に対する達成率
人獣共通感染症のサーベイランスの徹底	26 戸	100%/年	特定家畜伝染病防疫指針に基づく家きん飼養農場の高病原性鳥インフルエンザウイルス検査件数に対する実施率
家畜生産農場における薬剤耐性菌の調査	100% (サルモネラ属菌 検出農場数6件)	100%/年	人獣共通感染症の原因となるサルモネラ属菌等検出農場の薬剤感受性調査の実施率

施策目標 ③安全な水産物の生産の推進

水産物の生産において、水産用医薬品の適正使用等の養殖衛生管理の更なる向上を図ることにより、安全な水産物の供給を推進します。

【現状と課題】

- 水産物の安全を確保するため、養殖等経営体(養殖生産業者や漁業協同組合)に対し、魚病や水産用医薬品に関する知識及び養殖衛生管理技術の普及啓発、指導の徹底を図る必要があります。
- 水産流通適正化法(特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律(令和2年法律第79号))の理解促進を促す必要があります。

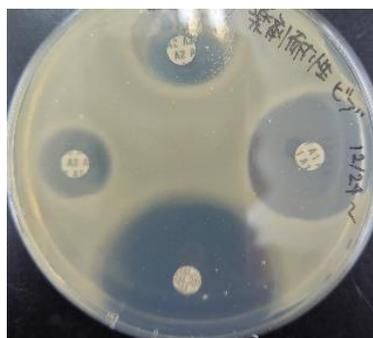
【施策の展開(個別事業)】

8 養殖衛生管理の普及・指導の推進

- 養殖現場における巡回指導の実施
- 県内の養殖等経営体の魚病発生状況や病原菌の薬剤感受性等の把握
- 県内の養殖等経営体への魚類防疫対策や水産用医薬品の適正使用に関する普及・啓発

9 水産流通適正化法の理解促進

- 特定第一種水産動植物等(アワビ、ナマコ、ウナギの稚魚、クロマグロ等)を取り扱う県内事業者に対する制度の周知



薬剤感受性試験の様子



養殖現場における巡回指導

【目標値】

指標名	現状	目標値	目標値の考え方
	R6(2024)年度	R12(2030)年度	
養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導	100%	100%/年	全養殖等経営体(57件)に対する指導の実施率

施策目標 ④安全な特用林産物の生産の推進

特用林産物の生産において、放射性物質モニタリング検査の実施、放射性物質対策の徹底により、安全な特用林産物の供給を推進します。

【現状と課題】

- 東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の影響で、特用林産物の出荷が制限されている区域があることから、放射性物質モニタリング検査の実施により、基準値を超える特用林産物の流通を防止する必要があります。
- 原子力災害対策特別措置法(平成 11 年法律第 156 号)に基づく出荷制限区域内の原木しいたけ等の生産において、「栃木県きのこ生産工程管理基準」の導入により出荷制限が解除されてきたところであり、この基準を見直し、新たに策定した「栃木県きのこの放射性物質低減対策ガイドライン」に基づく生産を徹底するなど、特用林産物の安全確保を図る必要があります。

【詳細な情報はこちら】

◆原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限区域について(厚生労働省)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r985200001dd6u.html>



◆県産農林水産物等の出荷制限と解除の状況について(栃木県)
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/kinkyu/y00/shukkahikae.html>



【施策の展開(個別事業)】

- 10 特用林産物の放射性物質対策による安全な生産促進
 - 原木しいたけの出荷制限解除に向けた生産者支援(汚染されていない原木などの確保や生産施設の整備、栽培管理の徹底など)
 - 特用林産物への放射性物質モニタリング検査の実施
 - 食品中の放射性物質が基準値を超過した特用林産物等の流通防止
- 11 特用林産物の生産再開への支援
 - 安全なしいたけを消費者に提供していくため、放射性物質低減のための「栃木県きのこの放射性物質低減対策ガイドライン」に基づく栽培方法の普及と出荷制限の解除の推進

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
野生山菜・きのこ販売所の巡回	100%	100%/年	巡回対象の販売所(R6時点で196か所)全てを年1回以上指導

基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

(2) 製造・加工・流通・販売段階での安全確保

施策目標 ①食品等事業者による衛生管理の推進

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の更なる定着を促進するとともに、適正な食品表示の実施により、信頼される食品供給の推進を図ります。

【現状と課題】

- 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)の一部改正により、食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の導入が令和3(2021)年6月から制度化されています。
- 食中毒やアレルギー表示の欠落等による健康被害の発生、規格基準違反等による食品の回収等を未然に防止するため、食品衛生責任者を中心に、HACCP に沿った衛生管理の更なる定着に向け、食品等事業者として食品衛生の向上への意識を高める必要があります。
- 県内の食品関係施設においては、外国人の従事者が増えています。食品衛生に関する正しい知識を多言語で啓発する必要があります。
- 農業の6次産業化や農商工連携による新たに食品加工や販売を行う取組が増えてきていることから、食品等事業者に対し、安全な食品の提供について周知徹底を図る必要があります。
- 給食施設では、食事の提供数が多いほか、乳幼児から高齢者まで幅広いライフステージを対象としており、抵抗力が十分でない方の利用も見込まれることから、食中毒等が発生した場合は、大規模かつ重篤な健康被害となるおそれがあります。給食関係者はもとより、給食に使用する食品の製造、運搬等に関わる全ての関係者が衛生管理の重要性を認識し、正しい知識をもとに常に食中毒防止に努めることが重要です。
- 給食施設において食物アレルギーによる事故の発生事例がみられます。アレルギー疾患対策基本法(平成 26 年法律第 98 号)により、保育所をはじめとする児童福祉施設や学校等には、各ガイドラインに基づく食物アレルギーに対応する安全な給食の提供が求められています。
- 食品表示については、誤記や欠落、不適正表示等により消費者に正しい情報が伝えられていない事例が見られます。事業者自らが適正な食品表示を実施できるよう、食品等事業者への働きかけが必要です。

【詳細な情報はこちら】

◆HACCP(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html



◆食品表示法等(法令及び一元化情報)(消費者庁)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/



◇HACCP に沿った衛生管理について(R3(2021).6.1 から完全施行)

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■食品を取り扱う従業員数が50人以上の大規模事業場を有する事業者 ■と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者] ■食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)] 	<p>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。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■食品を取り扱う従業員数が50人未満の小規模事業場を有する事業者 ■主に小売販売を行う事業者(菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売 等) ■飲食店営業(給食施設も含む)、喫茶店営業、パン(比較的短期間に消費されるもの)の製造業者、そうざい製造業者 ■調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者 ■包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者 ■食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者

◇食品表示法におけるアレルギー表示について(R8(2026).3 月現在)

表示が義務付けされているもの(特定原材料): 9種類

えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)



表示が推奨されているもの(特定原材料に準ずるもの): 20種類

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

【施策の展開(個別事業)】

12 HACCP に沿った衛生管理の定着促進

- 食品等事業者への食品安全に関する情報提供及び事業者の規模に応じた HACCP に沿った衛生管理の定着の促進
- 牛肉輸出認定施設(とちぎ食肉センター)における HACCP の検証及び HACCP 運用への指導・助言
- 多言語に対応した食品衛生に関する情報の発信
- 「栃木県ノロウイルス食中毒特別警戒情報」等の自主衛生管理に資する情報の発信
- 食品衛生指導員が行う食品営業施設への巡回指導等の自主活動への支援
- 食品衛生推進員が行う食品衛生に係る指導や食品等事業者に対する自主衛生管理の指導、助言及び普及啓発活動への支援

13 研修会等を通じた自主衛生管理の促進

- 6次産業化等の地域資源を活用した付加価値の創出に取り組む農業者等に対する支援
- 食品衛生責任者等に対する資質向上に向けた支援

14 給食施設における衛生管理の徹底並びに食物アレルギー発生予防及び発生時の体制整備

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づいた衛生管理のための指導・助言
- 給食施設においては誤配・誤食等による食物アレルギーの発生を防止するため、給食関係者を含む施設職員全員への各種ガイドラインの啓発と資質の向上の取組の実施
- 「学校給食衛生管理基準」の趣旨徹底を図るため、学校給食施設の定期及び衛生検査の点検並びに衛生管理責任者(栄養教諭等)の研修会等の実施
- 「学校給食衛生管理基準」等に基づく衛生管理の徹底を図るため、学校給食施設への指導者の派遣、改善指導の実施
- 保育士・栄養士等を対象とした食物アレルギー対応に関する研修の実施

15 適正な食品表示の促進

- 食品等事業者を対象とした研修会の開催等による適正な食品表示の啓発
- フードバレーとちぎ推進協議会等、県内の食品関連企業が所属する団体等と連携した県産品の適正な食品表示の定着促進
- 販売されている食品の広告等において、健康の保持増進効果等についての虚偽又は誇大な宣伝を防止するための啓発

【目標値】

指標名	現状	目標値	目標値の考え方
	R6(2024)年度	R12(2030)年度	
大規模又は広域流通食品製造事業者(HACCPに沿った衛生管理を実施する施設)への専門監視件数	22 施設	20 施設/年	大規模事業者等(約100 施設)を対象に5年間で全施設の監視指導を実施
保育所等の施設指導を通じた食物アレルギー発症時の緊急対応に係わる体制整備支援	100%	100%/年	施設指導時に体制整備に係る支援を行った割合
学校給食関係者対象の衛生管理や食物アレルギーについての研修の実施	2回	2回以上/年	栄養教諭、学校栄養職員、給食主任等を対象に研修を実施

施策目標 ②食品等事業者に対する監視指導の充実

「栃木県食品衛生監視指導計画」等に基づき、重点的かつ効率的、効果的な監視指導の実施に努めます。

【現状と課題】

- 統計上食中毒の主な原因施設となっている飲食店や、健康被害が大規模化するリスクの高い給食施設に対して食中毒防止対策を強化する必要があります。
- 食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の更なる定着に向けた監視指導のほか、外部検証として食品検査を計画的に実施する必要があります。
- 腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター等による食肉・食鳥肉の汚染を制御するためには、と畜場及び食鳥処理場における食肉・食鳥肉の処理を行う際の衛生管理の徹底が重要です。
- 一定数以上の微生物の汚染や使用基準を超えた食品添加物を含む食品等による食品の回収事例が後を絶たないことから、計画的に流通食品等の検査を行うことで、規格基準に合わない食品等を速やかに排除し、不良食品による健康被害の防止に万全を期す必要があります。
- 原料原産地の不適正表示、アレルギーの表示漏れや期限表示の誤表示等が多く確認されていることから、食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)に基づく適正な食品の表示が確保されるようにする必要があります。
- 食品の表示は、食品表示法の他に健康増進法(平成 14 年法律第 103 号)等の関連する法令による規制もあることから、食品等事業者に対し食品の適正表示について周知を徹底するとともに、関係部局が密に連携し、不適正な表示による違反食品の排除を目的とした監視指導を強化する必要があります。
- 食品の中には、いわゆる「健康食品」と呼ばれる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るものがあります。無承認無許可医薬品の流通や健康被害の発生の未然防止の徹底を図るため、監視指導を強化する必要があります。
- 食品衛生法、食品表示法により食品リコール情報の届出が義務化されています。食品等事業者に対し、食品による健康被害が発生した場合やそのおそれがある場合に、迅速に消費者への情報提供を行う体制を整備するよう、周知徹底を図る必要があります。

【詳細な情報はこちら】

◆栃木県食品衛生監視指導計画(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/eisei/kanshi.html>



◆いわゆる「健康食品」のホームページ(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html

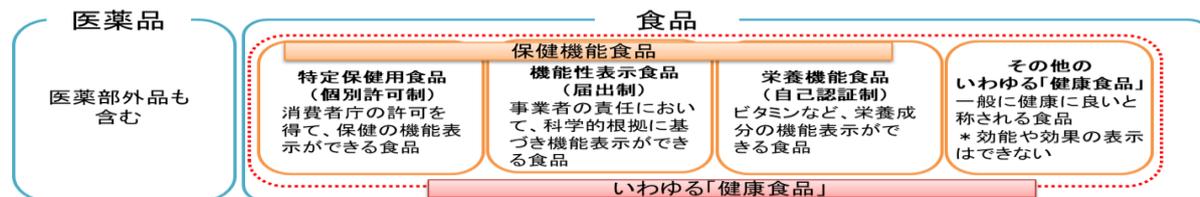


◆自主回収報告制度(リコール)に関する情報(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00011.html



◇いわゆる「健康食品」について



【施策の展開(個別事業)】

16 計画的かつ効率的な食品衛生監視指導の実施

- 取り扱う食品の製造量、流通の規模並びに食中毒をはじめとした健康被害の発生リスク等、消費者に対する食品衛生上の影響の大きさを勘案した効果的な監視指導計画の策定及び監視指導の実施
- 県内で製造又は流通する食品(輸入食品を含む)を対象とした製品の規格基準検査(成分規格、食品添加物、残留農薬、アレルギー等)等の実施
- 給食施設指導事業と連携した関連施設への食中毒予防の啓発・指導
- と畜場に搬入された家畜(牛、豚等)の1頭ごとのと畜検査による疾病の排除
- と畜場や食鳥処理場に対し、HACCPに基づく施設設備の適正な管理及び食肉・食鳥肉の衛生的な取扱いの徹底等に関する監視指導の実施

17 計画的かつ効率的な食品表示監視指導の実施

- 販売店及び食品等事業者を対象に、関係機関と連携した食品表示の監視指導の実施
- 関係法令等に基づいた適正な食品表示についての食品等事業者への周知・指導
- 販売食品の広告等において、健康の保持増進効果等についての虚偽又は誇大な宣伝を行う食品等事業者への指導の徹底

18 いわゆる「健康食品」に対する監視指導の強化

- 無承認無許可医薬品の流通や健康被害の発生の未然防止を徹底するため、いわゆる「健康食品」の監視指導の実施
- 食品の機能性等に係る健康被害を防ぐため、健康増進法に基づく虚偽誇大表示の監視指導の実施

19 食品リコール制度の周知徹底

- 不良食品による健康被害の発生を防止するため、食品等事業者への制度の周知を行うとともに、原因究明及び再発防止対策の徹底を指導

【目標値】

指標名	現状	目標値	目標値の考え方
	R6(2024)年度	R12(2030)年度	
食品関係施設に対する監視指導	105% (6,474/6,160件)	100%/年	栃木県食品衛生監視指導計画等に基づく監視指導件数、検査件数の達成率
食品表示合同監視指導(健康増進法に基づく虚偽誇大表示の監視も同時に実施)	113% (54/48件)	100%/年	
食品検査の実施	103% (1,874/1,814件)	100%/年	

基本目標1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

(3) 食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化

施策目標 ①食品安全行政の総合的な推進

食の安全の確保に関する全庁的な推進体制である「栃木県食品安全推進本部」を中心として、総合的な施策の推進を図るとともに、食の安全に係る問題に対しては部局横断的に円滑かつ効果的な対応を行います。

【現状と課題】

- 生産から消費に至るまでの食の安全の確保のため、総合的な施策の取組と各部署の緊密な連携が求められます。
- 輸入食品の増加や食品流通の広域化、食品の嗜好の多様化等に伴い、食品に起因する事件・事故が大規模化、広域化するリスクも高まっており、迅速に対応するため、平常時から国及び他自治体等との連携及び情報共有が重要となっています。
- 東京電力福島第一原子力発電所の事故から15年が経過し、現在、一部の林産物(野生きのこ・山菜等)、野生鳥獣肉を除き、放射性物質の基準値超過による出荷制限はなくなりましたが、引き続きモニタリング検査の実施により放射性物質の低減状況を確認する必要があります。

【詳細な情報はこちら】

◆とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例(栃木県)

https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anken/jourei/jourei_fs.html

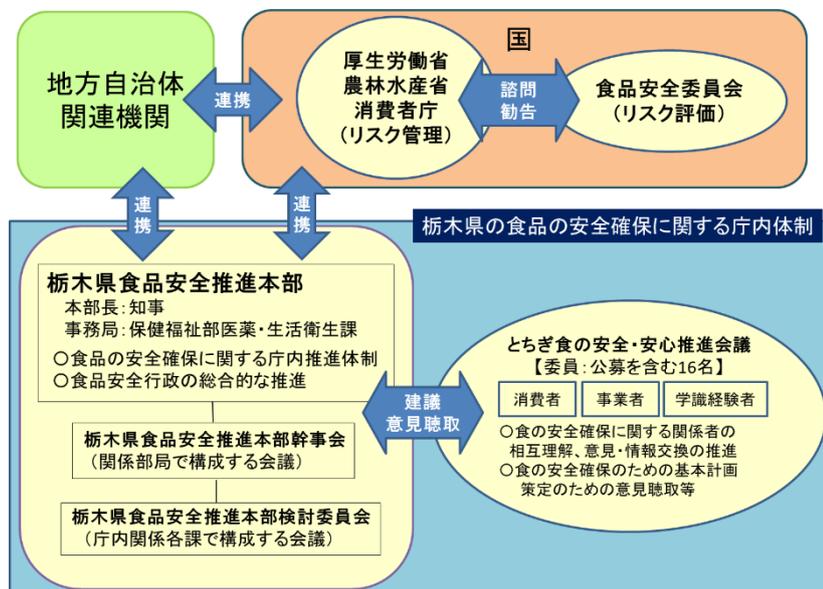


◆栃木県が実施した農畜水産物等の放射性物質検査結果の概要(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/gaiyou.html>



◇食品安全行政の体系



【施策の展開(個別事業)】

20 総合的な食品安全行政の推進

- 条例に基づいた食品安全行政の推進
- 「とちぎ食の安全・安心推進会議」の意見を踏まえた施策の推進
- 「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の策定及び計画に基づく施策の実施
- 施策提案制度を活用した県民参加による食品安全行政の推進

21 食品安全管理体制の維持運営

- 健康被害の発生時に迅速かつ的確に対応するための「栃木県食品安全推進本部」を中心とした健康危機管理体制の整備及び平常時からの情報収集、関係機関との情報交換の実施
- 国(内閣府食品安全委員会等)や関係機関等からの食品安全に係る情報収集、他関係機関との情報交換及び連携強化による食品を起因とする事件・事故等の状況の変化に応じた適切かつ柔軟な対応の遂行
- 大規模な食中毒の発生時及び輸入食品や広域流通食品による食品事故発生時の対応の整備(広域連携協議会と連携した対応、食品リコール制度の運用)
- 食品等事業者からの放射性物質に係る測定依頼への対応
- 県産農畜水産物の残留農薬検査や加工食品の規格基準検査などの食品の行政検査の迅速性の向上及び適切な精度管理による検査結果の信頼性の確保
- 県産農林畜水産物の放射性物質モニタリング検査や流通食品の検査の実施及び基準を逸脱した食品等が発見された場合の流通を防止する体制の確保



←とちぎ食の安全・安心推進会議

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
残留農薬一斉分析法における検査項目数の維持	311 項目	300 項目以上	国内及び海外で主に使用されている農薬の項目数

施策目標 ②健康危機管理体制・対応の強化

食の安全に関わる緊急事態は、「栃木県食品安全推進本部」を中心として、迅速かつ的確に対応します。

【現状と課題】

○食品流通の多様化・高度化に伴い、食品に起因する事件・事故による健康被害が広域化、大規模化するリスクが高まっていることから、緊急事態発生時には国及び他の自治体等との連携及び情報共有、原因究明を行い、健康被害の拡大を防止するための迅速な対応が求められます。

【施策の展開(個別事業)】

2.2 健康危機管理体制による緊急事態への迅速な対応

- 重篤又は大規模な健康被害の発生が予見された場合において、「栃木県食品安全推進本部」を中心とした情報収集並びに庁内関係部局、関係機関と連携して迅速かつ的確に対応
- 食中毒発生時の「栃木県食中毒対策要綱」及び「栃木県食中毒処理要領」による原因の究明及び健康被害拡大の防止等の対応
- 厚生労働省及び他自治体を結ぶシステム活用による広域的な食中毒事案等の情報共有、早期探知、迅速な原因究明及び被害の拡大防止
- 県産農畜水産物に農薬等が基準を超過して残留した場合は、健康被害等の拡大防止に向けて、「農薬緊急事案対応マニュアル」等による原因の究明及び再発の防止
- 従来想定し得なかった健康被害が発生した場合や、原因が不明又は複合的な要因が推定され、多数の死者、重篤者が発生している場合等には、「栃木県健康危機管理マニュアル」により関係部局が連携して迅速かつ的確に対応

基本目標2 消費者の食に対する信頼性の確保

(1) 消費者、事業者、行政間の情報の共有

施策目標 ①事業者、行政からの情報の発信

消費者、事業者に対して迅速かつ分かりやすい情報発信を行うとともに、消費者の食の安全に関する知識習得を支援し、情報共有を図ります。

【現状と課題】

- 食品の流通が広域化・多様化し、生産から消費に至る過程が見えにくくなっていることに加え、食品の有効性や安全性などに関する様々な情報がインターネットやテレビ、雑誌等のマスメディアにより氾濫しています。消費者が自らの判断で安全な食品を正しく選択できるよう、行政が食品の安全性に関する情報を、科学的、客観的で分かりやすく提供することが求められています。
- 食品の安全性について信頼性の確保につなげるためには、施策、行政の取組等を含めた正しい知識を県民が広く知ることができ、理解しやすいようにすることが必要です。
- SNS や動画配信サイトの普及を考慮し、消費者との交流や講習会の開催については、方法を見直しつつ、多くの消費者が参加しやすいよう工夫する必要があります。
- 健康への関心が高まる中、多種多様な、いわゆる「健康食品」が製造、販売されている一方、効能効果を表示するなど医薬品と誤認される事例も多いことから、消費者へのより一層の啓発が重要となっています。
- 県民の健康保護に資するため、食中毒の発生などの迅速な情報発信に努めていますが、食品に関連する事件・事故が後を絶たない状況にあります。
- 食の安全・安心・信頼性の確保のため、県民の意見を聴きながら計画を策定するとともに、各種施策の実施結果について報告書を毎年度公表しています。

【施策の展開(個別事業)】

23 消費者の学べる場の提供の推進(消費者を対象とした食の安全に関する講習会等の実施)

- 県政出前講座の充実
- 県民や消費者団体等が開催する学習会等への関係職員の派遣
- 関係団体等と連携、協力した食の安全に関するセミナー等の開催
- IT 技術を活用したオンライン等による講習会等の開催

24 食品安全に関する情報共有の推進

- 食の安全に関する施策について、意思決定の過程、進捗を含めた結果の迅速な情報公開
- 食品による健康被害の発生・拡大の防止のため、食中毒をはじめとした食品衛生法違反に関する情報の提供
- 県ホームページや SNS 及び各種広報媒体を活用した迅速で分かりやすい食品安全情報の提供
- 市町、消費者団体、食品関係団体等と連携した情報提供
- 食品表示の見方と効果的な活用方法の周知
- いわゆる「健康食品」の適正使用に関する消費者への啓発

25 消費者への行政検査結果に関する情報発信の推進

- 県農林畜水産物の放射性物質モニタリング検査の公表
- 流通食品に関する検査結果の公表

◇SNS『とちまる食の安全通信』について



とちまる食の安全通信
(Facebook)



とちまる食の安全通信
(X)

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
食の安全に関する情報 発信回数	71回	50回以上/年	週1回以上発信

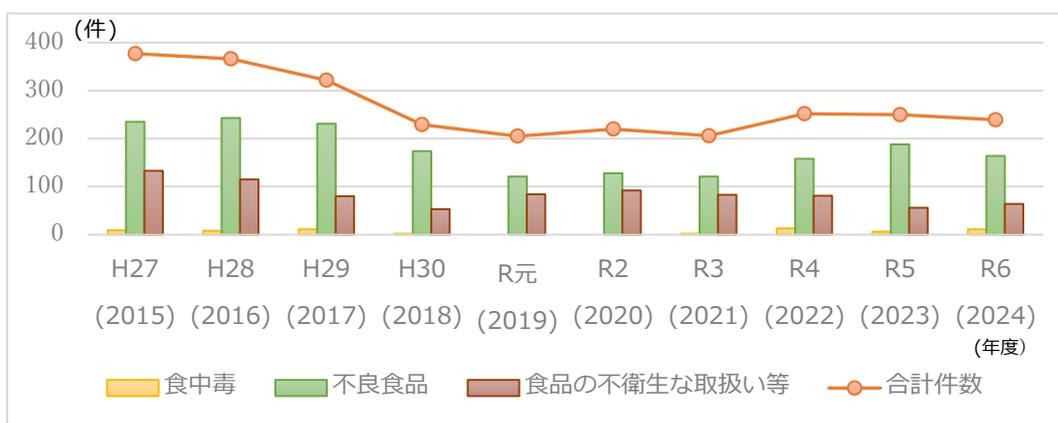
施策目標 ②消費者の食の安全に関する相談体制の確保

消費者からの食の安全や食品表示、食と農に関する相談等に対して、分かりやすい情報提供に努めるとともに、関係機関と連携した対応を実施します。

【現状と課題】

- 県民から健康福祉センターに食品への異物混入などの食品に関する危害情報の申出が、毎年多数寄せられています。
- 消費者からの食の不安に関する相談に対して、行政からの科学的知見に基づく正確で分かりやすい情報提供が求められています。
- 県民の食と農に対する関心と理解を促進するために、食と農に関する相談業務を継続していくことが有効です。

◇健康福祉センターへの危害情報の申出件数の推移



【施策の展開(個別事業)】

26 食の安全に関する相談体制の確保

- 各健康福祉センターにおける食品の安全性に関する相談窓口の設置と対応
- 庁内関係課、各健康福祉センターにおける食品表示相談窓口の設置と対応
- 消費生活センターにおける消費者からの食品に関する問合せや相談に対する解決方法の助言及び情報提供
- 消費者の食と農の理解を促進するため「食と農の相談室」の設置と対応

【詳細な情報はこちら】

◆健康福祉センター(保健所)の食品衛生に関する窓口一覧(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/eisei/madoguchi.html>

◆食品表示法についてのお問い合わせ(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anzen/hyouji.html>

◆栃木県消費生活センター(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/c03/life/shouhi/seikatsu/center-gaiyou.html>

◆食と農の理解促進について:食と農の相談室(栃木県)

https://www.pref.tochigi.lg.jp/g01/shokuiku/syokutonou_rikaisokusin.html



基本目標2 消費者の食に対する信頼性の確保

(2) 消費者、事業者、行政間の相互理解の促進

施策目標 ①消費者、事業者、行政間の相互理解の促進及び支援

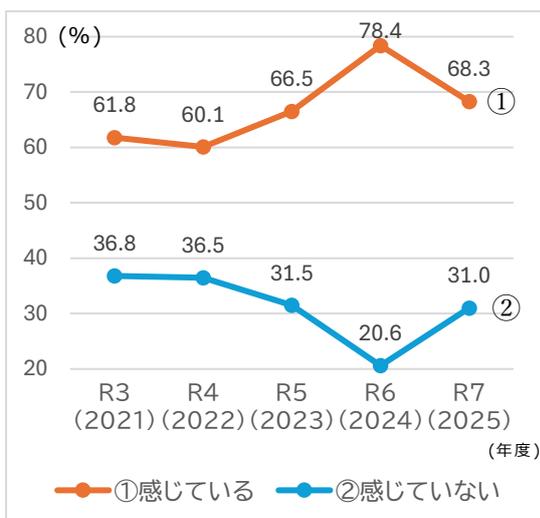
食品の供給に関する信頼性の向上を図るため、消費者、事業者、行政間での意見交換会等を通じた交流により相互理解の促進を図ります。

【現状と課題】

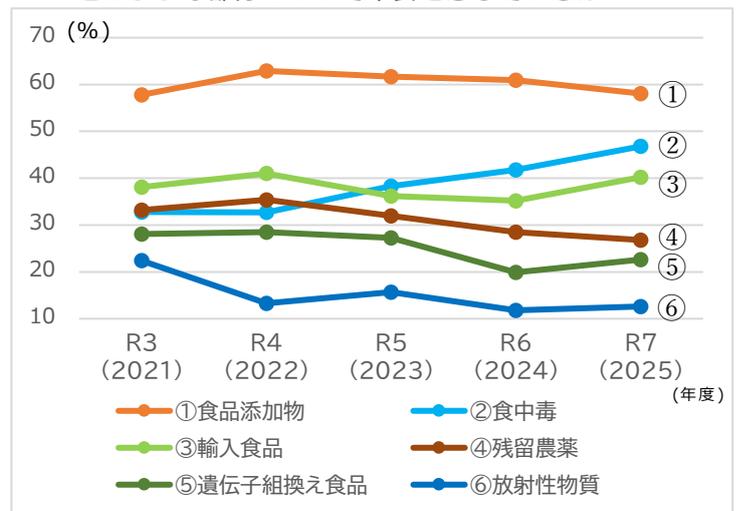
- 消費者は食の安全に対する不安を感じており、その主な原因は食品等事業者、行政との間での意思疎通が十分でないこと、飲食店等を原因とした食中毒が多発していること、食品への異物混入や原料の産地偽装事件などが考えられます。
- 食品の保管、輸送技術の進歩などにより流通が広域化、多様化し、生産現場と食卓との距離が遠くなり、かつ、流通経路が複雑化している等、消費者から食品の生産や製造等の実態が見えにくくなっていることも、食に対する不安を招く一因と考えられています。
- 消費者、事業者、行政間相互に情報を共有し、意見を交換するリスクコミュニケーションの一層の推進が求められており、事業者と消費者の交流を促進し、より正確に、生産や製造等の実情を消費者に伝え、顔の見える関係性を構築することにより、信頼性を深める必要があります。
- 生産と消費の距離が近い地産地消を推進することで、消費者と生産者の交流を深め、信頼関係を構築することが望まれます。

◇食品の安全性に関する意識調査(令和3(2021)～令和7(2025)年度 県政世論調査)

食品の安全性について不安を感じているか



食品の安全性に不安を感じている方が、食品のどのような部分について不安を感じているか



【施策の展開(個別事業)】

27 リスクコミュニケーションによる相互理解の促進

- 県民を対象とした講演会、小規模な意見交換会や学習会等の開催
- 事業者、消費者団体等と協働した意見交換会の実施及び支援
- 食品製造工場等の製造工程の見学や食品加工の体験を含めた学習会等の開催
- 内閣府食品安全委員会等、他機関と連携、協力した取組の推進
- 健康増進を目的とした栄養成分表示の活用方法の周知と食環境整備

28 食に関する体験機会の拡大

- 農林業団体による料理コンクールの開催や農業体験、料理教室による県産農産物等の生産への理解促進

29 地産地消の促進

- こどもたちと生産者との交流や直売所等を活用した地産地消の理解促進
- 食品供給に関する信頼性の向上のため、学校給食をはじめ、農産物直売所、飲食店、施設給食、県内事業所等での地産地消の推進

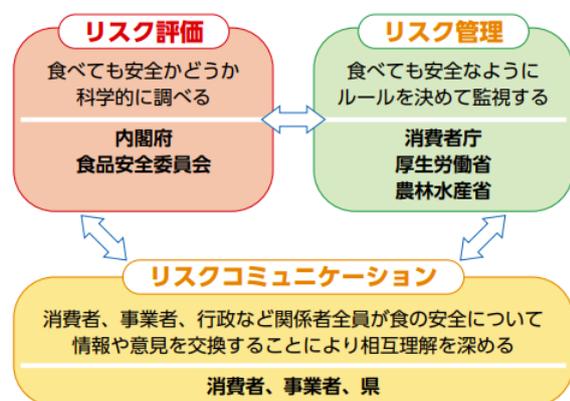
【詳細な情報はこちら】

◆リスクコミュニケーションとは(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00001.html



◇食品安全を守る仕組み(リスク分析)



↓リスクコミュニケーションの実施の様子



【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
リスクコミュニケーションを実施するための場の設定	2回	2回以上/年	一般県民及び食に対する関心が高い世代を対象としたリスクコミュニケーションを実施するための場の設定

基本目標3 将来にわたる食の安全の確保

(1) 食の安全を守る人材の育成

施策目標 ①専門的な知識を有する職員の資質向上

職員の資質向上等により、事業者に対して適切な助言ができる指導者の人材育成に努めます。

【現状と課題】

- 食品製造技術の高度化、食品流通の広域化に伴う新技術導入等、食中毒をはじめとする食品事故の原因が複雑化する傾向にあり、食品衛生監視員や家畜防疫員等が指導及び収去等による試験検査を行うに当たり、最新の科学的知見に基づいた高度な知識及び技術が求められています。
- 食品表示は、食品表示法の他に健康増進法など複数の法令及び関係部局にまたがって規制がなされていることから、食品表示に関わる職員は、食品の適正な表示につい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える知識の習得が求められています。

【施策の展開(個別事業)】

30 食品の安全性確保に関する研修の充実

- 家畜防疫員等に対する研修会等の開催
- 食品衛生検査施設等の関係職員の専門研修への派遣
- 食品衛生監視員等に対する HACCP などに関する最新の知見や技術の修得を目的とした研修会等の開催
- 各健康福祉センターで相談を受ける食品衛生監視員等の資質の向上
- 食品表示に関する関係機関の連携を強化し、食品表示の監視等を効果的かつ効率的に行うための会議及び事例検討会の実施

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
食品表示関係者会議等での事例検討会の実施	1回	1回以上/年	年度毎に相談事例や指導事例を共有することによる効果的かつ効率的な監視等の実施

施策目標 ②将来に向けた、食品安全に関する理解促進及び人材の育成・支援

食品に関わる生徒や学生など、将来、自ら食の安全の確保に取り組む人材の育成に努めます。

【現状と課題】

- 食中毒の予防や食品表示の見方、栄養成分表示の活用などの食品の安全性に関する基本的な知識は、こどもの頃から習得し、日常生活において習慣化することが必要です。
- 食中毒等の食品事故や規格基準違反、不適正な表示がなされた食品の流通等を防止するため、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を正しく理解し、食品衛生に対する意識を高めるとともに、食品表示法などの関連法令を学ぶ必要があります。

【施策の展開(個別事業)】

31 食品の安全性に関する知識習得への支援

- 食品の安全性に関する知識を伝えるキーパーソンの育成
- 小学生や中学生を対象とした食の安全に関する学習の機会の提供
- 食品に関する分野で学ぶ高校生を対象とした HACCP や食品安全等についての学習の機会の提供
- 栄養士、調理師、製菓衛生師養成施設等の生徒・学生を対象とした HACCP や食品安全等についての学習の機会の提供
- 食生活改善推進員等、地域で食育を推進するボランティアへの食品安全情報の提供



←小学生を対象とした食の安全に関する講習会の様子

【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
県内小・中学校を対象とした講習会の実施市町数	11市町	5市町以上/年	宇都宮市を除く24市町を5年で実施

基本目標3 将来にわたる食の安全の確保

(2) 食品の安全性を支える調査研究の推進

施策目標 ①安全な食品を生産、製造するための技術開発及び研究の推進

食の安全、環境に配慮した農産物等の生産技術及び食品等事業者における食品の衛生管理や製造技術を向上させるための開発、研究を推進します。

【現状と課題】

- 地球温暖化による病害虫の増加やプラスチック資材の環境負荷などに対応した栽培技術の開発が求められています。このため、総合的病害虫・雑草管理(IPM)技術の体系化や生分解性資材の利用による環境負荷低減技術を確立する必要があります。
- より安全・安心な食品の製造・供給を目指す県内食品製造事業者からの衛生管理技術や製造技術の向上、品質の向上に関する技術相談や依頼試験などに応じています。また、研修会や講習会の開催を通して、衛生管理技術や新しい製造技術等の情報を提供しています。
- 食品の安全性を確保する施策をより効果的に実践するためには、食品衛生監視指導業務や検査に関わる職員が、それらの業務に必要な知識や技術を向上させるための調査研究を自ら行い、その成果を積極的に活用していくことが重要です。

【施策の展開(個別事業)】

32 安全で、環境に配慮した農産物の生産に寄与する試験研究の推進

- 耐病性品種や生物的・物理的防除資材などを活用した総合的病害虫・雑草管理(IPM)技術の体系化への取組
- 被覆肥料の代替技術開発や生分解性資材等の利用技術の確立

33 食品等事業者への食品安全のための技術支援

- 食品製造事業者が抱える製品開発過程、生産工程等で生じる技術的諸問題の解決に向けた技術相談や各種依頼試験の実施
- 食品製造事業者に対する研修会・講演会の開催による食品の安全性の確保や品質の向上に関わる技術の普及啓発

34 食品衛生に関する調査研究の推進

- 各試験研究機関や職員による、監視指導の方法や検査手法の向上などの調査研究の実施



農業総合研究センター



保健環境センター



産業技術センター

基本目標3 将来にわたる食の安全の確保

(3) 持続可能な社会の実現のための事業・消費活動の推進

施策目標 ①環境に配慮した事業の推進

フードチェーンにおける環境への負荷の低減に向け、環境に配慮した農産物等の生産を推進するほか、生産、製造、販売者等の関係者が連携した食品ロス削減への取組を推進します。

【現状と課題】

- 農業分野においても環境に配慮した取組を一層推進することが求められており、「環境保全型農業」、「地球温暖化防止」及び「生物多様性の維持・向上」に向けた取組を推進する必要があります。
- 持続可能な社会を実現するために、「もったいない」という意識の浸透を図り、行政を含め、生産、製造、販売、消費の各段階の様々な関係者が連携した食品ロスの削減や食品廃棄物等の有効利用等、「食べものをムダ」にしないための取組の推進が求められています。

【施策の展開(個別事業)】

35 環境に配慮した農業の推進

- 土壌診断に基づく適正施肥や総合的病害虫・雑草管理(IPM)などによる化学肥料・化学合成農薬の使用低減の取組支援
- 生物多様性の維持・向上や地球温暖化防止にも配慮した農業技術の普及
- 先進的な有機農業者と連携した支援体制の整備などによる有機農業に取り組みやすい環境づくり

36 食品ロスの削減の促進(行政、事業者の取組)

- 市町と連携した食品等事業者への食品ロスの実態等の周知、食品ロスの削減に資する普及啓発の実施
- 賞味期限や保存方法の適切な設定についての食品等事業者への啓発
- 外食事業者への啓発(少量メニューの提示などの食品ロス発生を抑制するための留意点等)
- 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」の周知による食品衛生面にも配慮した食品ロス削減の促進
- 市町やフードバンク活動団体と連携した、消費者や食品等事業者へのフードバンク等の活動への理解促進及び未利用食品の有効利用の促進

3.7 食品廃棄物等の有効利用による資源循環への取組の促進

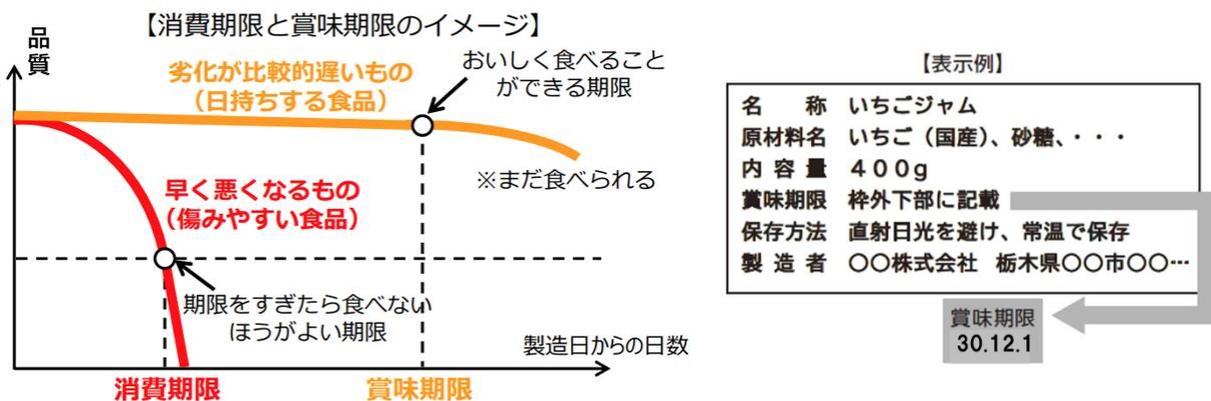
- 市町等に対する食品廃棄物等を堆肥や燃料等へ再利用を行う資源循環型社会に向けた取組への助言・指導や食品リサイクル法(食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(平成12年法律第116号))に基づく責務等の周知
- 食品等事業者に対する資源循環への取組に関する普及啓発及び理解促進

◇総合的病害虫・雑草管理(IPM)について



◇「消費期限」と「賞味期限」について

食品期限表示は、食品等事業者が食品の特性等を考慮して消費期限、賞味期限のいずれかを表示します。



【目標値】

指標名	現状 R6(2024)年度	目標値 R12(2030)年度	目標値の考え方
天敵農薬の使用面積	1,285ha	1,585ha	年間 50ha 増加

施策目標 ②環境に配慮した消費活動の推進

環境への負荷の低減に向け、食品を無駄にしない取組など、環境に配慮した消費者の取組を推進します。

【現状と課題】

- 令和5(2023)年度の食品ロス量は全国で約 464 万トン、このうち、食品関連事業者から 231 万トン、一般家庭から 233 万トンが発生していると推計されています(消費者庁 2025 年 6 月 27 日公表)。
- 大量の食品が流通する中、食べ物に対する「もったいない」意識が希薄化し、食べ残しや未開封食品等の廃棄が食品ロスの一因と考えられます。
- 食べ物をムダにしないよう、こどもの頃から食べ物を大切にする心や食料生産、流通、消費に係わる人々の理解や感謝する心を育むことが必要です。
- 消費者においては、事業者の再生利用等の取組に対する理解を深め、それらの取組により生産された農産物等の積極的な購入等(エシカル消費)を通して食品ロスの削減に努めることが必要です。
- 栄養バランスの整った食事・食品の提供や地産地消の推進、食品ロス削減に取り組む市町や事業者を拡大するための環境づくりが必要です。

【詳細な情報はこちら】

◆食品ロス削減について(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/d05/syokuhinross/tochigisyokuhinross.html>



◇栃木県の食品ロス削減に向けた取組



「もったいない」を、
ひとつずつ。

食品ロス削減シンボルマーク
キャッチコピー

みんなでチャレンジ!
食品ロスを減らす『3きり運動』

料理はおいしく。「食べきり!」
食材はムダなく。「使いきり!」
生ゴミはギュっと。「水きり!」

まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食べ物。全国で年間約464万トン発生し、国民1人1日あたり「茶わん」1杯分のご飯に近い量に相当(約102g)します。もったいないと思いませんか?

栃木県のキャラクターチームでは、この運動を推進しています。

『3きり運動』

【施策の展開(個別事業)】

38 消費者の行動変容等を通じた食品ロスの削減の促進

- 食品ロスの現状や事業者の有効な食品ロス削減への取組の事例、エシカル消費等を通じた食べ物をムダにしない意識の醸成や行動の変容を促進
- 食品廃棄物等の有効利用による資源循環への取組についての理解促進
- 期限表示や保存方法等の食品表示についての理解促進
- フードバンクやフードドライブの普及啓発により家庭における未利用食品の有効活用を促進

39 食に感謝する心の醸成及び食環境づくりによる食育の推進

- 「栃木県食育推進計画（第5期）」に基づき、食育を県民運動として推進するための体制整備や積極的な普及啓発
- こどもの頃から食べ物を大切に作る心や食料の生産等に関わる人々へ感謝する気持ちを育む食育の推進
- 食育に関する教職員向け指導資料や家庭向け啓発資料の作成による学校、家庭、地域が連携した食に関する指導の支援
- 家庭や学校、地域などにおける食料の生産、加工、流通など、多様な体験活動の取組促進
- 健康や環境に配慮した食事等提供のためのとちぎの食環境アライアンスの推進

【詳細な情報はこちら】

◆栃木県食育推進計画(栃木県)

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/g01/work/shokuikuplan.html>



◇フードバンクの仕組み



Ⅲ 資料

- 用語解説
- とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例
- とちぎ食の安全・安心推進会議規則
- とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(5期計画)策定経過
- とちぎ食の安全・安心推進会議委員名簿
- 食に関する相談窓口一覧

用語解説（50音順）

No.	用語	読み仮名	解説
1	アレルゲン	あれるげん	<p>アレルゲンを含む食品</p> <p>食物アレルギーの原因となる物質を含む食品のことをいいます。近年、食物アレルギーによる健康被害が多くみられるため、平成 14(2002)年4月から、アレルゲンを含む食品の表示が義務付けられました。</p> <p>令和8(2026)年3月現在、特定原材料として「えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の9品目が表示を義務付けられ、特定原材料に準ずるものとして「あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド」の20品目についても表示が推奨されています。</p>
2	いわゆる「健康食品」	いわゆるけんこうしょくひん	<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るものです。そのうち、国が定めた安全性や有効性に関する基準を満たした「保健機能食品制度」(特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品)があります。</p>
3	栄養教諭	えいようきょうゆ	<p>栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教育職員で、児童生徒の栄養に関する指導及び管理をつかさどります。</p>
4	エンカル消費	えしかるしょうひ	<p>地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことを言います。</p>
5	家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン	かちくのせいさんだんかいにおけるえいせいかんりがいどらいん	<p>農林水産省が、農産物の安全性の確保のため、生産段階における HACCP 方式の確立を目指し、採卵鶏・ブロイラー・豚・肉用牛・乳用牛の5畜種ごとに定めた衛生管理のガイドラインです。本ガイドラインは、生産現場でも応用できるよう、特別な設備・装置や特殊な技術を必要としないで、日常の飼養管理の中で実施できる方法になっています。</p>
6	家畜防疫員	かちくぼうえきいん	<p>家畜伝染病予防法に基づき、知事が任命する県職員(獣医師)で、法律に基づく検査や家畜農家に対する家畜飼養衛生管理基準の指導等、さまざまな事務に従事しています。</p>
7	学校給食衛生管理基準	がっこうきゅうしょくえいせいかんりきじゅん	<p>学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等(学校の設置者)の責務や学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程等における衛生管理、その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準が規定されているものです。学校給食の衛生管理は、HACCP の考え方に基づいて実施されています。</p>
8	監視伝染病	かんしでんせんびょう	<p>家畜伝染病予防法で規定される家畜伝染病(28 疾患)と届出伝染病(71 疾患)の総称で、疾病ごとに対象家畜(牛、馬、豚、めん羊、鶏、蜜蜂等)が規定されています。これらの疾病に罹っている家畜(疑いを含む)を発見した者(原則、獣医師)は、家畜保健衛生所に届け出なければなりません。</p>

No.	用語	読み仮名	解説
9	カンピロバクター	かんぴろばくたー	家畜、家禽類の腸管内に生息している細菌です。生の鶏肉や牛肉が感染源となることが多く、食品や飲料水を介して感染することもあります。乾燥に弱く、また通常の加熱調理で死滅しますが、他の食中毒菌に比べて少ない菌量で発症します。主な症状は下痢、腹痛、発熱等ですが、ギラン・バレー症候群を発症する場合がありますことが指摘されています。
10	危害情報の申出	きがいじょうほうのもうしで	とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例第 17 条に基づき、県民が人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある食品に関する情報を入手した場合、県に対し適切な対応をするための申出をすることができる制度です。申出者は、住所、氏名を明らかにする必要があります。
11	GAP	ぎやつぷ	Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理 農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。GAP を実践することにより、食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や食品製造事業者等の信頼の確保が期待されます。
12	牛個体識別制度	ぎゅうこたいしきべつせいど	牛は、生まれてから死亡・とさつまでの移動履歴等情報を1頭ごとに付された番号(個体識別番号)により、一元的に管理されています。とさつ・解体処理された後の牛肉についても、消費に至る流通の段階で個体識別番号等の表示を義務付けることにより、牛肉の個体情報を確認できる仕組みを構築することを目的として、牛トレーサビリティ法(牛の個体識別のための情報管理及び伝達に関する特別措置法)が平成15(2003)年6月11日に成立し、現在もこの制度により、牛の個体情報の管理がされています。
13	給食施設	きゅうしょくしせつ	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ことをいいます。 健康増進法第 20 条第1項に規定される施設で、1回 100 食以上又は1日 250 食以上の食事を供給する施設を「特定給食施設」、それ以外を「その他の給食施設」といいます。 そのうち、同一メニューを1回 300 食以上又は1日 750 食以上を提供する調理施設を大量調理施設といいます。 大量調理施設は、集団給食施設等における食中毒を予防するために HACCP の概念に基づく「大量調理施設衛生管理マニュアル」が適用されます。(ただし、上記以外の食数を提供する中小規模調理施設についても、本衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底が示されています)
14	給食施設における食物アレルギー対応	きゅうしょくしせつにおけるしょくもつあれるぎーたいおう	児童福祉施設では「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚生労働省)」、学校等*では「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(文部科学省監修)」に基づき実施されます。 (*学校等とは、幼稚園、幼保連携型認定こども園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校、中等教育学校、大学等を示します。)

No.	用語	読み仮名	解説
15	魚病	ぎょびょう	魚が感染し発症する病気のこと、主にウイルス、細菌、真菌、寄生虫による病気があります。淡水魚における代表的なものに、マゴイとニシキゴイに発生するコイヘルペスウイルス病などがあります。
16	県政出前講座(食の安全関連)	けんせいでもえこうぎ	県民からの要請により県職員が集会場等に出向いて、食品の安全性の確保に関する施策や国内外の食品に関する最新の話等についてわかりやすく講義し、食品に対する基本的な知識の理解を図ります。 講座では、食中毒予防の知識や食品表示の見方、HACCP等食の安全や健康増進に関することをテーマとして設定しています。
17	広域連携協議会	こういきれんけいきょうぎかい	平成30(2018)年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の施行により、厚生労働大臣が、食品衛生における監視指導の実施に当たっての連携協力体制を整備し、広域的な食中毒事案等の発生又はその拡大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毎に設けた、国、都道府県その他保健所設置市等により構成された協議会です。
18	国際水準に準拠したGAP	こくさいすいじゆんにじゆんきよしたぎやっぷ	農林水産省が策定した「国際水準 GAP ガイドライン」で規定している、食品安全、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理の5分野の取組事項を満たした GAP を指します。
19	米トレーサビリティ法	こめとれーさびりていほう	米穀類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 米穀等に関して、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化及び適正かつ円滑な流通を確保するため、米穀等を取り扱う業者に対し、取引等に係る記録の作成・保存(トレーサビリティ)及び産地情報の伝達を義務付ける目的で、平成21(2009)年4月17日に成立しました。
20	サルモネラ属菌	さるもねらぞくきん	サルモネラ属菌は、鶏・豚・牛等の動物の腸管や河川・下水道等の自然界に広く生息する細菌です。この菌は、人が食中毒を起こす原因のひとつであることが知られており、実際の食中毒事例では食肉や鶏卵等の食品から検出されることがあります。
21	残留農薬一斉分析法	ざんりゆうのうやくいっせいぶんせきほう	農作物の栽培又は保存時に使用され、食品中に残留した農薬を残留農薬といい、ポジティブリスト制度により数多くの農薬成分の分析が必要になりました。そのため高度な分析機器を用い農薬成分を一度にできるだけ多く分析し解析する方法をいいます。
22	収去等による試験検査	しゅうきょとうによるしけんけんさ	食品衛生監視員等が工場や販売店に立ち入り、試験検査用として食品・飼料等を法律に基づき必要な量が無償で採取し、検査をすることをいいます。

No.	用語	読み仮名	解説
23	飼養衛生管理、飼養衛生管理基準	しょうえいせい いかんり、しょう えいせい かんりきじゅん	家畜伝染病予防法において、家畜飼育管理の方法に関し、家畜(牛、豚、鶏等)の所有者が守るべき基準として定められています。具体的には、家畜の伝染病疾患の発生を予防するとともに、安全な畜産物を生産するには、畜舎の清掃や消毒の励行等日常衛生管理を徹底し、家畜伝染性疾病の病原体の汚染を減らすことが重要なことから、そのために必要な飼養管理上の留意事項について、家畜の種類ごとに規定されています。
24	消費者団体	しょうひしゃだ んたい	消費者の権利保護のため、消費者が自主的に組織した団体のことを指します。
25	食生活改善推進員	しょくせいかつ かいぜんすい しんいん	「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、地域における健康づくり活動を実践及び推進することを目的に、市町等において開催される「食生活改善推進員養成講座」を受けて、健康づくりのためのボランティアとして他の組織の方々と連携しながら活動している方です。「食改(しょっかい)さん」と呼ばれています。
26	食中毒	しょくちゅうど く	食品に起因する胃腸炎、神経障害等の中毒症状の総称で、その原因物質によって細菌やウイルスによるもの、自然毒によるもの、化学物質によるもの、その他のもの(寄生虫等)、原因不明なものに分類されています。
27	食と農の相談室	しょくとのうの そうだんしつ	県農政課及び各農業振興事務所に設置した、食と農に関する相談窓口です。
28	食品衛生指導員	しょくひんえい せいしどうい ん	食品等事業者で構成する(公社)栃木県食品衛生協会の会員で、養成教育の課程を修了した者を、同協会長が委嘱するもので、自主活動として食中毒、食品事故等の未然防止、衛生水準の向上を図るため、健康福祉センターと連携して営業施設に対する巡回指導、啓発活動や新規開業者に対する事前指導や相談業務を行います。
29	食品衛生推進員	しょくひんえい せいすいしん いん	食品衛生法に基づき、食品衛生の向上に関する自主的活動に協力的で、社会的信用があり、かつ、地域の食品衛生活動に積極的に取り組んでいる者の中から知事が委嘱するもので、地域における衛生管理水準の向上のために、営業施設などの衛生管理方法や食品衛生に関する事項についての相談、指導、助言を行います。
30	食品衛生責任者	しょくひんえい せいせきにん しゃ	「食品衛生法施行規則」で営業施設に設置することが義務付けられている者で、調理師等の有資格者のほか講習会の課程を修了した者の中から任命され、施設及び食品取扱等に関する衛生管理、従業員の教育訓練等を行います。原則として、1施設1名の設置が義務付けられています。
31	食品廃棄物等	しょくひんはい きぶつとう	食品製造の段階で発生する副産物(米ぬか、ビール粕、果汁粕等)、食品加工調理段階で発生する料理屑や利用されなかった食材、食品流通段階で発生する余剰食品や期限切れ食品、食品消費段階で発生する食べ残し等です。

No.	用語	読み仮名	解説
32	食品表示法	しょくひんひょうじほう	食品衛生法、JAS 法(旧:農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)及び健康増進法の3つの法律の食品の表示に係る規定を一元化した「食品表示法」が平成25(2013)年6月28日に公布(平成27(2015)年4月1日施行)され、事業者にも消費者にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである「食品表示基準」が策定されました。
33	食品ロス	しょくひんろす	「本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品」のことです。例えば、製造・流通・販売の過程で発生する規格外品や売れ残り、飲食店で客が食べ残した料理や仕込みすぎた食材、家庭で賞味期限が切れた食材や調理後の食べ残しなどです。
34	食物アレルギー	しょくもつアレルギー	食物アレルギーは乳幼児期から学童期にかけて多く見られます。アレルゲンを含む食品を食べることで、じんましんなどの症状が起きます。人によっては、アナフィラキシーショックのような重篤な症状が起きることがあります。
35	人獣共通感染症	じんじゅうきょうつうかんせんしょう	人と動物の間で自然に移行する感染症のことです。同義語として「人と動物の共通感染症」や「人畜共通感染症」、「ズーノーシス」などの名称があります。
36	水産用医薬品	すいさんよういやくひん	動物用医薬品のうち、水産動物の病気の診断、治療、予防に使用されるものです。
37	水産流通適正化法	すいさんりゅうつうてきせいかほう	令和2(2020)年12月11日に施行された新しい法律の略称で、正式名称を「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律」といいます。違法かつ過剰な採捕が行われるおそれが大きい特定水産動植物等(アワビ、ナマコ、ウナギの稚魚、クロマグロ等)について、取扱事業者間における取引記録の保存や、輸出入の際に適法に採捕されたものであることを証明する書類の添付を義務付ける等により、違法に採捕された漁獲物が国内に流通することを防ぐための法律です。
38	生物的防除資材	せいぶつてきぼうじょしざい	害虫を食べる昆虫(天敵)や病原菌の生育を抑える微生物等の有益な生物を利用して病虫害による被害を防ぐ資材を「生物的防除資材」といいます。
39	施策提案制度	せさくていあんせいど	とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例に基づき、県民が、県に対して食品の安全性を確保する目的で制度の新設や運用の改善等の施策を提案することができる制度です。施策を提案する場合は、施策提案書の提出が必要です。
40	総合的病虫害・雑草管理(IPM)	そうごうてきびょうがいちゅう・ぎっそうかんり	IPM: Integrated Pest Management 抵抗性品種の導入等により病虫害の発生しにくい環境を整備するとともに、発生予察情報の活用等により病虫害等の発生状況を把握し、各種の防除手段を組み合わせることで適切かつ効果的・効率的な防除を実施することを通じ、病害や虫害の発生を経済的被害が生じるレベル以下に抑制し、かつ、その低いレベルを維持させるための総合的な病虫害等の管理方法です。

No.	用語	読み仮名	解説
41	大量調理施設衛生管理マニュアル	たいりょうちょうりしせつえいせいかりまにゅある	集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したマニュアルです。
42	腸管出血性大腸菌 O157	ちょうかんしゅつけつせいだいちょうきんおーいちごなな	ヒトの腸管や腎臓等に対する細胞毒性を有するペロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎のほか、重篤な溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす病原性大腸菌のひとつ。大腸菌は、菌の表面にあるO抗原とH抗原により細かく分類されており、「O157」はO抗原として157番目に発見されたものを持つという意味です。
43	動物用医薬品	どうぶつよういやくひん	医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に基づく医薬品のうち、家畜(牛、豚、鶏等)や養殖魚に使用されるもので、抗菌性物質や一般薬等があります。同法により、医薬品ごとに使用対象動物、用法・用量及び使用禁止期間等が定められています。
44	特用林産物	とくようりんさんぶつ	特用林産物とは、森林原野を起源とする生産物のうち、一般の木材を除くものの総称です。きのこ、木の実、山菜、わさび、うるし、木炭、竹材等の森の恵みを「特用林産物」と呼びます。
45	栃木県きのこの放射性物質低減対策ガイドライン	とちぎけんきのこのほうしゃせいぶっしつていげんたいさくがいどらいん	安全なきのこを生産するため、放射性物質の影響を回避・低減する対策について、各生産工程に係る取組内容を示すものです。
46	栃木県健康危機管理マニュアル	とちぎけんけんこうききかりまにゅある	県民の生命の安全と健康の確保を脅かす事態が発生し、又は発生するおそれがある場合に、迅速かつ適切に健康危機管理対策が行われるよう、初動体制等を確立するための手順を定めたものです。
47	栃木県食育推進計画(第5期)	とちぎけんしょくいくすいしんけいかく	食育基本法第17条に基づき、「県民一人一人が、生涯にわたり楽しく健全な食生活を実践することにより、食に対する感謝の気持ちを深め、心身の健康と豊かな人間性を育む」を基本理念として策定した計画で、第5期計画は令和8(2026)年度から令和12(2030)年度までの5年間を期間としています。
48	栃木県食中毒処理要領	とちぎけんしょくちゅうどくしよりょうりょう	食中毒やその疑いがある事案が発生した際には、迅速かつ的確な調査を行い、原因食品・原因物質・汚染源等の究明のための調査・事務処理等の具体的方法を定めたものです。
49	栃木県食中毒対策要綱	とちぎけんしょくちゅうどくたいさくようこう	大規模な食中毒発生時には、必要に応じ連絡会議、対策本部を設置し、関係機関との迅速な情報交換、十分な連絡調整を行い、原因究明、発生拡大防止、効果的な対策等円滑な処理を図ること等を定めたものです。

No.	用語	読み仮名	解説
50	栃木県食品 安全推進本 部	とちぎけんしょく くひんあんぜん すいしんほん ぶ	栃木県における食品の安全確保に関する総合的な施策を推進するため、知事が本部長となり、平成 16(2004)年5月に設置されました。本部の下に幹事会を置き情報の収集分析を行い、さらに必要に応じて検討会委員が幹事会に諮る事項を調査、検討します。(事務局:保健福祉部医薬・生活衛生課)
51	栃木県食品 衛生監視指 導計画	とちぎけんしょく くひんえいせい いかんししどう けいかく	食品衛生法に基づき、県が行う年間の食品衛生監視指導の内容を毎年定めるものです。 本県における食品営業施設等への年間立入予定回数は、HACCP に沿った衛生管理方法、業種ごとの危険度、過去の行政処分、指導状況、製造販売される食品の広域流通性、営業の特殊性を勘案して、監視指導の重要度により5段階に分類しています。
52	栃木県ノロウ イルス食中毒 特別警戒情 報	とちぎけんの ろういうすしょく くちゅうどくと くべつけいかい じょうほう	ノロウイルスを原因とする食中毒は、冬季に多発し大規模化する傾向があることから、11月1日から翌年3月31日までの期間を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進月間」と定め、関係団体等に対して幅広く注意喚起し、また、食品等事業者への衛生指導の強化に努めています。 さらに、その期間内での定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の報告数の増加又は、県内の食品を提供する施設におけるノロウイルスによる食中毒の初めての発生など、ノロウイルス食中毒の発生の危険性が高まった時点で「栃木県ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信し、更なる注意喚起を行います。
53	とちぎ食の安 全・安心推進 会議	とちぎしょくの あんぜん・あん しんすいしん かいぎ	とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例に基づき設置された県の附属機関で、平成 19(2007)年2月に第1回会議が開催されました。基本計画を定める場合等食品の安全性に関する事項を審議しています。
54	とちぎの食環 境アライア ンス	とちぎのしょく かんきょうあら いあんす	食環境づくりに関する栃木県と県内市町、国と相補的・相乗的な連携体制のことをいいます。産学官等で構成され、誰もが健康な食事や食品を選択できる食環境づくりを推進することとしています。
55	と畜場及び食 鳥処理場	とちくじょうお よびしょくちよ うしよりじょう	と畜場とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつし又は解体するために設置された施設をいいます。また、食鳥処理場とは、鶏、あひる、七面鳥等のとさつ、解体を行うために設けられた施設をいいます。
56	トレーサビリ ティ	とれーさびりて い	トレース(Trace:足跡を追う)とアビリティ(Ability:できること)を合わせた言葉で「追跡可能性」を意味します。食品がいつ、どこで、どのように生産・加工・流通されたかについての情報を蓄積し、消費者がそれらの情報を確認できるようにすることをいいます。
57	農商工連携	のうしょうこう れんけい	地域の基幹産業である農林水産業者と商業工業事業者等が連携し、相乗効果を発揮して新たな事業を展開することにより、地域経済を活性化させていくことです。

No.	用語	読み仮名	解説
58	農薬管理指導士	のうやくかんりしどうし	農薬販売者、農薬使用者及び営農指導員等に対して、農薬取締法等の関係法令や農薬に関する専門的な研修を実施し、認定試験に合格した者を、農薬の安全かつ適正な使用及び環境への負荷の軽減を図る指導的な役割を担う「農薬管理指導士」として認定しています。
59	農薬危害防止運動	のうやくきがいはうしうんどう	国や都道府県等が主体となり、農薬の使用に伴う事故・被害を防止するため、農薬の安全かつ適正な使用や保管管理、環境への影響に配慮した農薬の使用等を推進するために「農薬危害防止運動」を実施しています。 運動実施期間6～8月、11月～1月
60	農薬緊急事案対応マニュアル	のうやくきんきゅうじあんたいおうまにゅある	流通段階にある県産の農畜水産物において、関係法令で定める基準値を超える残留農薬の検出等により、その安全性が危惧される事案が発生した場合の関係機関等の対応について定めたものです。
61	ノロウイルス	のろういるす	ヒトの腸管内で増殖し、人から人への感染のほか、ノロウイルスに汚染された食品を食べることによって食中毒を発症します。冬季を中心に年間を通して発生し、国内で発生している食中毒の中で患者数が最も多い食中毒です。ノロウイルスによる食中毒事例では、ノロウイルスに感染した食品取扱者により汚染された食品を原因とすることが多く、その他の原因としてはカキやハマグリなどの二枚貝によるものがあります。
62	ハザード(危害要因)	はざーど(きがいはういん)	食品安全分野において、ヒトの健康に有害な影響を及ぼすおそれのある食品中の物質又は食品の状態のことです。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。
63	HACCP	はさっぷ	HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point 原料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のあるハザード(危害要因)を科学的根拠に基づいて管理する方法です。食品衛生法の改正により令和3(2021)年6月から、原則としてすべての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が義務化されました。
64	被覆肥料	ひふくひりょう	肥料粒の表面を被膜でコーティングすることにより、肥料成分の溶け出すスピードをコントロールすることができる肥料です。肥料成分の溶け出すスピードをコントロールすることにより、作物の生育に合わせて肥料を効かせることが可能になります。
65	フードドライブ	ふーどどらいぶ	家庭で余っている食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンクや福祉施設等に寄付する活動です。

No.	用語	読み仮名	解説
66	フードバレー とちぎ推進協 議会	ふーどばれー とちぎすいしん きょうぎかい	平成 22(2010)年 11 月、県内の農林漁業者や食品製造業をはじめとする食品関連企業、産業支援機関など“食”に関する幅広い主体が集結し、活発に交流・連携する場として設立した協議会です。(令和 7(2025)年 10 月 1 日現在 1,007 企業・団体が加入)
67	フードバンク	ふーどばんく	食品製造業者や農家、家庭等から、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品の寄付を受け、食べ物に困っている方、福祉施設等は無償で提供する活動やその活動を行う団体のことです。
68	物理的防除 資材	ぶつりてきぼう じょしざい	防虫ネットや粘着板等のように、物理的に病害虫による被害を防ぐ資材を「物理的防除資材」といいます。
69	報告書	ほうこくしょ	「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画に基づく実績報告」、「栃木県食品衛生監視指導計画実施結果」を報告書として毎年公表しています。
70	放射性物質	ほうしゃせい ぶっしつ	放射線を出す能力をもった物質のことです。自然界にも存在するものであり、土壌や植物から検出されることがあります。
71	ポジティブリ スト制度	ぽじていぶり すとせいど	食品への残留が認められた農薬、飼料添加物及び動物用医薬品をリスト化し、個別の残留基準又は「一律基準」(0.01ppm)を超過した食品の流通を禁止する制度です。
72	無承認無許 可医薬品	むしょうにんむ きょかいやくひ ん	「無承認無許可医薬品」とは、医薬品ではないのに、医薬品のような効能・効果をうたって販売されている製品や、いわゆる「健康食品」に医薬品成分が含まれているものをいいます。
73	薬剤感受性	やくざいかん じゅせい	ある微生物に対してある薬剤が有効な場合、微生物はその薬剤に対して感受性があるといえます。特定の薬剤が効くか効かないかを感受性試験(検査する薬剤を加えた検査紙を用いて、特定の微生物が生育可能かを調べる試験)で判断します。
74	薬剤耐性菌	やくざいたい せいきん	薬剤(抗菌性物質)に対し抵抗力を持ち、薬剤が効きにくくなっている菌のことです。薬剤耐性菌の出現の原因としては、薬剤の連用や過剰な使用が考えられています。薬剤耐性菌の発現を防止するには、薬剤を適正に使用しなければなりません。
75	有機農業	ゆうきのうぎよ う	化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業です。
76	養殖衛生管 理	ようしょくえい せいかんり	安全な水産物を提供するために、生産段階において、病気の発生やまん延防止、養魚用飼料や水産用医薬品の適正な使用に関して、必要な措置を講じることです。
77	リスク	りすく	食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性と影響の程度(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)のことです。

No.	用語	読み仮名	解説
78	リスクコミュニケーション	りすくこみゆにけーしょん	リスク評価機関(科学者、専門家)、リスク管理機関(行政)、消費者、事業者、流通業者、小売り業者等の関係者がそれぞれの立場から、食の安全について情報や意見を交換することにより、相互理解を深めることです。
79	6次産業化	ろくじさんぎょうか	農業者が農産物の生産(1次産業)だけでなく、自らが生産した農産物を用いて、商品の製造・加工(2次産業)や、販売(3次産業)に取り組むことにより、農産物の付加価値を向上させて、収益力を高めることです。

とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例

平成十八年六月二十三日

栃木県条例第三十九号

私たちの社会は、科学技術の貢献などによって、日常生活の利便性や快適性が向上するなど、総じてくらしの豊かさを実感できるものとなっている。

しかし、食品の安全性や信頼性を損なう事態の発生などを背景として、県民の食に対する関心が一層高まってきており、生命と健康の源である食の安全・安心を確保することは、私たちすべての強い願いである。

私たちが住む栃木県は、首都圏の一翼を担う地勢の優位性を持ち、全国有数の豊かな農業生産を展開し、本県はもとより首都圏の食料基地として大きく貢献するとともに、食に関する産業が地域経済において重要な役割を果たしている。

こうした特色を持つ本県において、食品の生産から消費、さらには、廃棄、再生利用に至るすべての関係者及び県民が、食の安全・安心・信頼性の確保に関して、それぞれの立場でその責務と役割を果たすことは、極めて大きな意義を持つものである。

ここに、県民の総意として、生命と健康の源である食と農に対する理解を深めながら、食の安全・安心・信頼性を確保することを決意し、この条例を制定する。

(目的)

第一条 この条例は、食と農に対する理解を基礎とした食の安全・安心・信頼性の確保(以下「食の安全・安心の確保」という。)に関して基本理念を定め、県及び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県の施策に関する基本事項を定めることにより、食品の生産・加工・流通・消費・廃棄・再生(以下「食品の生産・消費・再生等」という。)の各般にわたる施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康の保護に資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 食品、食文化、食習慣、食育等の総称をいう。
- 二 食と農 食品の生産を目的とした植物の栽培等又は家畜若しくは魚介類の飼養等に係る人の営み並びに食品の生産から消費に至る行程及びその結果生ずる食品循環資源(食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(平成十二年法律第百十六号)第二条第三項に規定する食品循環資源をいう。)等に係る一連の活動をいう。
- 三 食育 食に関する知識及び食品を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいう。
- 四 食品 全ての飲食物(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)に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。)をいう。
- 五 事業者 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品(その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。)若しくは添加物(食品衛生法(昭和三十二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。)又は器具(同条第四項に規定する器具をいう。)若しくは容器包装(同条第五項に規定する容器包装をいう。)の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行うものをいう。

(基本理念)

第三条 食品の安全・安心・信頼性の確保(以下「食品の安全・安心の確保」という。)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県及び事業者において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、本県の食文化や食習慣を踏まえた食と農に対する理解を促進させる活動及び食育の積極的な推進によって、県、事業者及び県民がそれぞれの責務若しくは役割を果たし、又は相互の信頼の下に取り組むことにより、行われなければならない。

3 食品の安全・安心の確保は、科学的知見に基づき、県が国及び市町村と連携協力を緊密にして適切な施策を講ずることにより、行われなければならない。

4 食品の安全・安心の確保は、県及び事業者における積極的な情報の公開並びに県民との意見の交換、公表等による情報の共有化を推進して共通認識の形成を図ることにより、行われなければならない。

5 食品の安全・安心の確保は、食品の生産の方法及び流通の過程において、循環型社会の視点に配慮しながら行われなければならない。

(県の責務)

第四条 県は、食の安全・安心の確保のため、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食品の生産から消費に至る行程の各般に応じて総合的かつ計画的な施策を講ずる責務を有する。

(事業者の責務)

第五条 事業者は、基本理念にのっとり、食品の安全・安心の確保に関して、第一義的責任を有することを認識して、その事業活動を行う責務を有する。

2 事業者は、消費者が食品の選択をするに際して重要である食品の表示を正確かつ適切な表示に努めることにより、県民の信頼を損なうことのないようにその事業活動を行う責務を有する。

3 事業者は、その事業活動を行うに当たっては、食品の安全・安心の確保を常に念頭におき、事業活動の改善及び向上に努めなければならない。

4 事業者は、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に積極的に協力する責務を有する。

(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とともに、県の行う施策若しくは事業の展開に参画し、意見を表明し、又は情報を提供することにより、積極的にその役割を果たすよう努めるものとする。

2 県民は、常に自らが、食品による危害の被害者又は加害者となり得ることを認識し、食品の生産・消費・再生等に関わるよう努めるものとする。

(環境への配慮)

第七条 県、事業者及び県民は、食品の安全・安心の確保に当たっては、食品の生産・消費・再生等において、社会環境の変化、化学物質の出現等による環境への負荷が増大されてきている現実を認識して、環境への負荷の軽減に努める等環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

(基本計画)

第八条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策を、総合的かつ計画的に推進するため、食の安全・安心の確保に関する基本的な計画(以下「基本計画」という。)を定めなければならない。

い。

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 食の安全・安心の確保に関する施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食の安全・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、県民の意見を反映することができるよう適切な措置を講じなければならない。

4 知事は、基本計画を定めるに当たっては、あらかじめ、とちぎ食の安全・安心推進会議の意見を聴かななければならない。

5 知事は、基本計画を定めたときは、速やかに、これを公表するものとする。

6 前三項の規定は、基本計画の変更について準用する。

(生産及び供給体制の確立)

第九条 県は、事業者の安全で安心できる食品を生産し、及び供給するための体制の確立に関する必要な施策を実施するものとする。

(監視、指導及び検査の強化)

第十条 県は、食品の安全性、食品の表示の適正化等について、一貫した監視、指導及び検査に関する必要な施策を実施するものとする。

(情報の共有及び相互理解の促進)

第十一条 県は、食品の安全・安心の確保に関し、情報の収集、分析及び公開に努めるとともに、関係者間の情報の共有及び県民と事業者との相互理解の促進に関する必要な施策を実施するものとする。

(体制の整備及び連携の強化)

第十二条 県は、食品の安全性を確保するための試験研究体制の整備並びに食品の摂取による県民の健康に係る重大な被害の発生の未然防止及び当該被害の拡大を防止するための緊急の対処に係る体制の整備に関する必要な施策を実施するものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保に関し、適切な施策を実施するため、国、他の都道府県、市町村等との密接な連携に努めなければならない。

(県民参加)

第十三条 県は、食の安全・安心の確保に関し、県民が幅広く主体的に関わることができるよう、県民参加の促進に関する必要な施策を実施するものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保に関し、広く県民の意見を求めるための必要な措置を講じて施策に反映するよう努めるものとする。

(人材の育成)

第十四条 県は、食の安全・安心の確保に関する専門的な知識を有する人材の育成に努めなければならない。

(自主基準の設定及び公開)

第十五条 事業者は、県民の安全で安心できる食品の選択に資するため、自らが提供する食品の安全性及び信頼性に関する基準の設定並びにその公開及び遵守に努めなければならない。

2 県は、前項の規定により事業者が行う基準の設定及び公開を促進するため、必要な措置を講ずるものとする。

(食育等の推進)

第十六条 県は、食育の普及啓発を推進するため、家庭、学校及び地域における食に関する教育及び取組の推進その他の必要な措置を講ずるものとする。

2 県は、地産地消(地域で生産された農林水産物を当該地域で消費することをいう。)を推進するため、地域の食材の提供及び利用の促進、普及啓発、情報の発信その他の必要な措置を講ずるものとする。

(危害情報の申出)

第十七条 県民は、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある食品に関する情報を入手した場合は、県に対して適切な対応をするよう申出をすることができるものとする。

2 県は、前項の申出があった場合において、当該申出に係る事実を確認するために必要な調査を行い、当該申出の内容に相当の理由があると認めるときは、必要な措置を講ずるものとする。

3 第1項の申出をしようとする者は、この条の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。

(議会への報告等)

第十八条 知事は、毎年度、食の安全・安心の確保に関して講じた施策を県議会に報告するとともに、県民に公表するものとする。

(施策の提案)

第十九条 次に掲げるものは、県に対し、食品の安全性の確保又は適正な食品表示の確保に係る県の施策について、制度の新設若しくは改廃又は制度運用の改善の措置を講ずるよう提案をすることができる。

一 県内に住所を有する者

二 県内に事務所又は事業所を有する法人その他の団体

2 前項の提案をしようとするものは、この条の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。

(とちぎ食の安全・安心推進会議)

第二十条 この条例によりその権限に属することとされた事項を行わせるため、とちぎ食の安全・安心推進会議(以下「推進会議」という。)を設置する。

2 推進会議は、前項に規定するもののほか、食品の安全性の確保に関する重要事項を調査するとともに、県に建議することができる。

3 この条に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

(委任)

第二十一条 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

1 この条例は、平成十八年十月一日から施行する。

2 この条例施行の際現に策定されているとちぎ食品安全確保指針は、第八条第一項の基本計画とする。

附 則(平成二六年条例第五一号)抄

(施行期日)

1 この条例は、平成二十六年十一月二十五日から施行する。

とちぎ食の安全・安心推進会議規則

栃木県規則第七十一号
平成十八年九月二十九日

(趣旨)

第一条 この規則は、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例(平成十八年栃木県条例第三十九号)第二十条第三項の規定に基づき、とちぎ食の安全・安心推進会議(以下「推進会議」という。)の組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第二条 推進会議は、委員二十人以内で組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから、知事が任命する。

- 一 消費者
- 二 事業者
- 三 学識経験を有する者
- 四 前三号に掲げる者のほか、知事が適当と認める者

(任期)

第三条 委員の任期は、三年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(平三〇規則一四・一部改正)

(会長及び副会長)

第四条 推進会議に会長及び副会長一人を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第五条 推進会議の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 推進会議は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開き、議決をすることができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(庶務)

第六条 推進会議の庶務は、保健福祉部において処理する。

(委任)

第七条 この規則に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

この規則は、平成十八年十月一日から施行する。

附 則(平成三〇年規則第一四号)

1 この規則は、平成三十年四月一日から施行する。

2 この規則の施行の際現に栃木県消費生活安定対策審議会、栃木県文化功労者選考委員会、栃木県大規模小売店舗立地審議会、とちぎ食の安全・安心推進会議規則及び栃木県救急搬送受入協議会の委員に任命され、又は委嘱されている者の任期については、なお従前の例による。

とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(5期計画)策定経過

月 日	会 議 等	内 容
令和6(2024)年6月～7月	県政世論調査の実施	食の安全・安心に関する県民の意識を調査
令和7(2025)年2月12日	第33回とちぎ食の安全・安心推進会議	基本計画骨子案の意見聴取
令和7(2025)年7月14日	第34回とちぎ食の安全・安心推進会議	基本計画素案の意見聴取
令和7(2025)年11月26日 ～12月25日	パブリック・コメントの実施	基本計画案に対する県民の意見募集
令和8(2026)年2月9日	第35回とちぎ食の安全・安心推進会議	基本計画案の意見聴取
令和8(2026)年3月27日	栃木県食品安全推進本部会議	基本計画決定

とちぎ食の安全・安心推進会議委員名簿

※任期：令和7(2025)年4月1日～令和10(2028)年3月31日(五十音順、敬称略)

No	氏 名	推薦団体 等
1	荒牧 欣子	公募
2	◎ 石井 晴夫	東洋大学 名誉教授
3	今村 光代	公募
4	菊地 正幸	公益社団法人栃木県食品衛生協会 会長
5	小菅 哲男	栃木県議会議員
6	塚原 政雄	栃木県生活協同組合連合会 副会長理事
7	○ 中村 好一	自治医科大学 名誉教授
8	野澤 克子	栃木県市町村消費者団体連絡協議会 会長
9	服部 貴子	公益社団法人栃木県栄養士会 副会長
10	藤波 一博	一般社団法人栃木県食品産業協会 会長
11	堀口 逸子	慶應義塾大学医学部 非常勤講師
12	前田 勇	宇都宮大学農学部 教授
13	松本 富男	栃木県農業士会 副会長
14	室井 真佐美	栃木県女性農業士会 会長
15	茂木 信幸	株式会社下野新聞社 論説委員
16	和久井 要子	栃木県農業協同組合中央会農業対策部 部長

(◎:会長、○:副会長)

食に関する相談窓口一覧

○食品の安全性(食品衛生)に関する相談

所属	住所	電話番号
保健福祉部 医薬・生活衛生課	宇都宮市埴田 1-1-20	028-623-3109
県西健康福祉センター	鹿沼市今宮町 1664-1	0289-64-3028
県東健康福祉センター	真岡市荒町 116-1	0285-83-7220
県南健康福祉センター	小山市犬塚 3-1-1	0285-22-4235
県北健康福祉センター	大田原市本町 2-2828-4	0287-22-2364
安足健康福祉センター	足利市真砂町 1-1	0284-41-5897
今市健康福祉センター	日光市瀬川 51-8	0288-21-1066
栃木健康福祉センター	栃木市神田町 6-6	0282-22-4121

○食品の表示に関する相談(食品表示相談窓口)

所属	相談内容	電話番号
保健福祉部 医薬・生活衛生課	品質事項に関すること	028-623-3114
保健福祉部 健康増進課	保健事項等に関すること	028-623-3094
県西健康福祉センター	衛生事項に関すること 保健事項等に関すること	0289-64-3028 62-6225
県東健康福祉センター	衛生事項に関すること 保健事項等に関すること	0285-83-7220 82-3323
県南健康福祉センター	衛生事項に関すること 保健事項等に関すること	0285-22-4235 22-1509
県北健康福祉センター	衛生事項に関すること 保健事項等に関すること	0287-22-2364 22-2679
安足健康福祉センター	衛生事項に関すること 保健事項等に関すること	0284-41-5897 41-5895
今市健康福祉センター	衛生事項に関すること	0288-21-1066
栃木健康福祉センター	衛生事項に関すること	0282-22-4121

○食料、農業、農村に関する相談(食と農の相談室)

所属	住所	電話番号
農政部 農政課	宇都宮市埴田 1-1-20	028-623-2288
河内農業振興事務所	宇都宮市竹林町 1030-2	028-626-3076
上都賀農業振興事務所	鹿沼市今宮町 1664-1	0289-62-5236
芳賀農業振興事務所	真岡市荒町 116-1	0285-82-4720
下都賀農業振興事務所	栃木市神田町 5-20 下都賀庁舎第2別館	0282-23-3425
塩谷南那須農業振興事務所	矢板市鹿島町 20-22	0287-43-1252
那須農業振興事務所	大田原市本町 2-2828-4	0287-23-2151
安足農業振興事務所	佐野市堀米町 607	0283-22-2355

○消費生活に関する相談

所属	住所	電話番号
消費生活センター (生活文化スポーツ部くらし安全安心課内)	宇都宮市埴田 1-1-20	028-625-2227

VERY 
GOOD
LOCAL

とちぎ

とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(5期計画)

(令和8(2026)年度～令和12(2030)年度)

令和8(2026)年3月発行

編集発行／栃木県

〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1-1-20

保健福祉部医薬・生活衛生課 電話 028-623-3114