

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」骨子（案）補足資料

- ・消費者の合理的な選択に資する原産地の表示の確保（P1～8）
- ・出荷の制限（P9～12）
- ・自主回収の報告（P13～18）
- ・危害情報の申出（P19）
- ・立入検査等及び措置勧告（P20～21）

消費者の合理的な選択に資する原産地の表示の確保

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」の骨子（案）（抜粋）

■ 消費者の合理的な選択に資する原産地の表示の確保（第21条関係）

- 事業者は、別に知事が定めるところにより、消費者の合理的な選択に資する原産地の表示に努める。

1. 趣旨

JAS法の基準では、農産物については都道府県名、水産物については水域名等による原産地表示が求められているが、畜産物の原産地表示及び加工食品の原料原産地表示については、国産である旨の表示をすれば良いこととされている。

一方、消費者にとって、都道府県名等のより具体的な原産地名が食品に記載されることは、合理的な食品の選択に資するものであり、食品に対する信頼性の担保に寄与するものである。

近年、食品の安全性を脅かしその信頼性を揺るがす事態が相次いで発生していることを背景として、食品の表示に対する消費者の関心も今まで以上に高まっている。

このような趣旨から、事業者が、別に知事の定めるところにより、都道府県名等のより具体的な原産地名の表示に努めるべきことを規定したものである。

なお、本県産の食品について、国産である旨の表示に代えて、本県産である旨の表示がされることは、地産地消の推進にも資するものである。

2. 知事が定める基準（案）

生鮮食品

区分	原産地表示	JAS法	条例
畜産物	国産である旨	●	△
	主たる飼養地が属する都道府県名	○	◎
	市町村名	○	○
	その他一般に知られている地名	○	○

●＝原則記載 ◎＝記載に努める ○＝●又は◎に代えて記載可

△＝◎又は○による記載ができない場合記載もやむを得ない

JAS法＝生鮮食品品質表示基準

加工食品（JAS基準で原料原産地表示が義務づけられている加工食品に限る）

区分	原料原産地表示	JAS法	条例
農産物	国産である旨	●	△
	都道府県名	○	◎
	その他一般に知られている地名	○	○
畜産物	国産である旨	●	△
	主たる飼養地が属する都道府県名	○	◎
	その他一般に知られている地名	○	○
水産物	国産である旨	●	△
	生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称	○	◎
	水揚げした港名	○	○
	水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名	○	○
	その他一般に知られている地名	○	○

●＝原則記載 ◎＝記載に努める ○＝●又は◎に代えて記載可

△＝◎又は○による記載ができない場合記載もやむを得ない

JAS法＝加工食品品質表示基準

※JAS基準で原料原産地表示が義務づけられている加工食品

加工食品品質表示基準別表2に掲げる加工食品、農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品

3. 適用除外

観光農園や工場併設の直売所など、食品を生産し、製造し、又は加工した施設又は場所において、当該食品を直接に消費者に対して販売する場合は、JAS法の基準で、原産地表示を義務づけていないため、上記基準についても適用しない。

加工食品品質表示基準（抜粋）

（加工食品の義務表示事項）

第3条

5 別表2に掲げる加工食品（輸入品を除く。以下「対象加工食品」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

別表2（第3条関係）

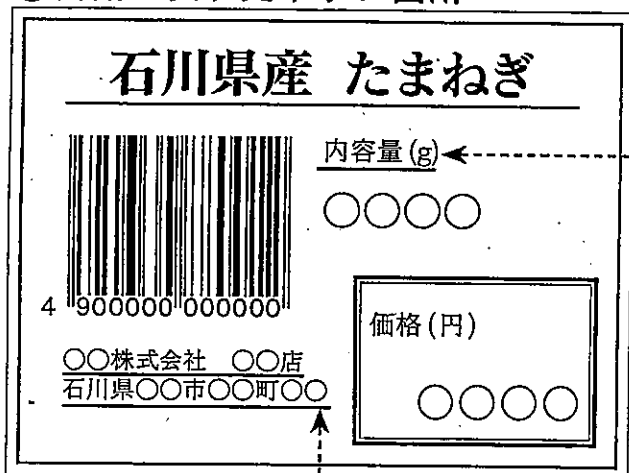
- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いらさや落花生、いら落花生、あげ落花生及びいら豆類
- 8 黒糖及び黒糖加工品
- 9 こんにゃく
- 10 調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18 こんぶ巻
- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 20 表面をあぶった魚介類
- 21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

野菜

～農産物(野菜・果物・豆類等)は名称・原産地表示が義務づけられています～

■具体的な表示例

①容器包装の見やすい箇所



②商品に近接した掲示

表示は立て札(ポップ)でも良い



計量法第13条で定める「特定商品」に該当しないため「内容量」や「販売業者」は任意表示です。(→p96参照)

ご存じですか?

有機JASマーク

有機(オーガニック)という表示は、野菜なら種まき前2年以上(アスパラガス等多年性作物は最初の収穫前3年以上)化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないほ場で生産され、農林水産大臣から認可を受けた認証機関が生産工程を検査して、合格したものにだけ認められています。

有機農産物のほか、農薬や化学肥料を使用しなかったり、使用を抑えたりした特別栽培農産物などがあります。

詳しくは102ページをご覧ください。



●農産物(野菜・果物・豆類・雑穀・量り売りの米穀)の表示

- ①必要な表示項目は、「名称」「原産地」です。
- ②しいたけにあつては、「原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と記載します。
- ③原産地表示の仕方
 - ・国内産は、「都道府県名」、輸入品は、「原産国名」を記載します。
 - ・都道府県名に代えて、市町村名やその他一般に知られている地名を記載することができます。
 - ・輸入品は、「カリフォルニア」「福建省などよく知られた地名の表記も可能です。
- ④表示の方法
 - ・表示は袋に表示する以外に、イラストのように立て札などポップでもかまいません。また仕入れの箱などに正しい原産地の表示があれば、そのまま利用できます。

魚介類



水産物は、魚類、貝類、水産動物類(いか、たこ等)、海産ほ乳動物類(クジラ等)、海藻類です。

天然大正えび **伊産**

冷凍 (4℃以下) で保存して下さい

加工日 消費期限
24.1.20 24.1.22

100g当り (円) 353
正味重 (g) 170

600 (円) (表示値)

〇〇株式会社 〇〇店
群馬県前橋市〇〇町〇〇

輸入品である場合には、原産国名が必要です。
(この場合、採取水域の表示は任意となります。)

伊産 **刺身用** **はちまろ赤身** **解凍**

保存方法4℃以下
消費期限11. 8.28 加工年月日11. 8.27

〇〇株式会社 〇〇店 TEL000-0000-0000
群馬県前橋市〇〇町〇〇

100g当り (円) 188
正味重 (g) 406

763 (円) (表示値)

事実として天然のものであれば表示することはできません。(任意表示)
「表示のポイント」参照

輸入品である場合には、原産国名が必要です。
(この場合、採取水域の表示は任意となります。)

刺身用(生食用)である場合、その旨を表示する(食品衛生法)

冷凍えびは計量法第13条で定める「特定商品」に該当するため「内容量」が表示されます。

解凍されたものは「解凍」の表示が必要(義務表示・JAS法)



- 必要な表示は、「名称」と「原産地」です。(JAS法)
- 名称について
一般的な魚の名称を表示します。
 - 原産地について
①国産品・生産した水域名または地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)。水域をまたがって漁をする場合など、水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名や港が属する都道府県名に代えることができます。(近海、遠洋の表示は水域名として不適切)
②輸入品・原産国名を表示します。水域名の併記も可能です。
 - 解凍・養殖の表示について
①解凍・冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」と表示する義務があります。
②養殖・養殖されたものは「養殖」の表示が必要です。表示対象となる養殖は給餌を伴うものをいいますので、養殖の表示が必要ないからといって必ずしも天然とはなりません。

JAS法に加えて食品衛生法で必要となる表示

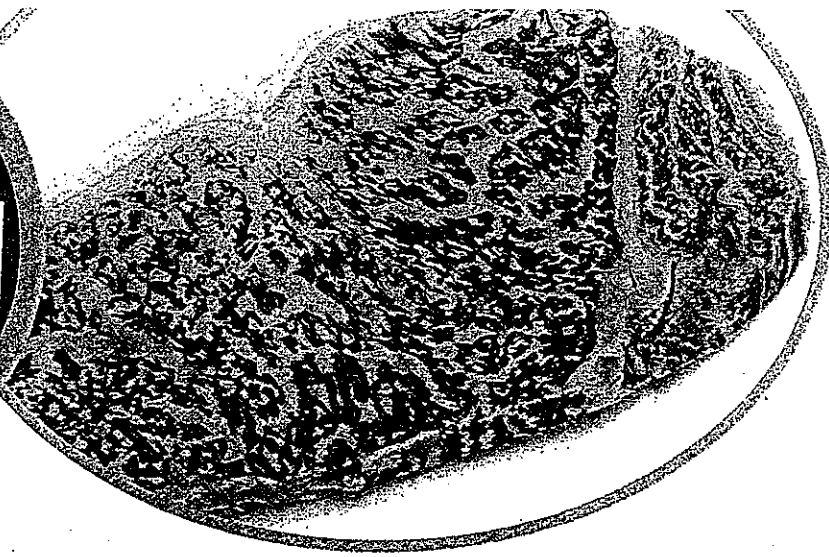
生食用鮮魚介類

- 加工者氏名及び加工所所在地
- 生食用である旨(刺身用でもよい)
- 期限表示(消費期限)
- 10℃以下で保存しなければならない旨(4℃以下での保存を指導しています。)

JAS法と食品衛生法の違い

食品衛生法では、「切り身又はむき身にした鮮魚介類(冷凍食品及び生食用のもの)」「食肉」「生かき」は安全面から、期限表示や保存温度などの項目の表示を規定しています。(容器包装に入れられたものに限りです。)

牛・豚・鶏肉



同種の肉セットなので生鮮食品扱いとなります。したがって原産地表示が必要です。(JAS法)

牛焼肉セット(肩、バラ) (国産)
 加熱後お召し上がりください。保存温度 4度C以下

消費期限 12.1.24	加工年月日 12.1.22	個体識別番号 0000000000
100g当り 正味重 (g) 600	3067	980

0000 型 〇〇株式会社 〇〇店
 番 群馬県〇〇郡〇〇町〇〇

食肉の保存基準は10℃以下ですが、この場合は「4℃以下」での保存を条件に消費期限が「12.1.24」となるので注意が必要です。(食品衛生法)

岐阜県産

牛もも焼肉用

保存方法4℃以下

個体識別番号 0000000000
 消費期限 11.12.11 加工年月日 11.12.9

〇〇株式会社 〇〇店 TEL0000-000-0000
 岐阜県〇〇郡〇〇町〇〇

2257	100g当り (円) 正味重 (g) 398	68 総 (円) 298
------	------------------------------------	-----------------

国産の代わりに県名などの表示でもかまわない。牛の個体識別番号(「表示のポイント」参照)



表示のポイント

- 食品衛生法、JAS法等の規定を盛り込んで「食肉の表示に関する公正競争規約」に総合的にまとめられています。
- 1 対面販売の表示
 - ①食肉の種類、部位など
 - ②原産地(国産品ならば「国産」、ただし都道府県名やその他一般に知られた地名でも可能です。輸入品は「原産国名」を表示します。)
 - ③100g当たりの単価
 - ④冷凍の場合はその表示
 - ⑤牛肉の場合、個体識別番号または荷口番号
- 2 事前包装された食肉の表示
 - ①食肉の種類、部位など
 - ②原産地
 - ③冷凍の場合はその表示
 - ④100g当たりの単価及び販売価格
 - ⑤量目(内容量)
 - ⑥消費期限または賞味期限及び保存方法
 - ⑦加工(包装)所の所在地、加工者の氏名または名称
 - ⑧牛肉の場合、個体識別番号または荷口番号

- 原産地の表示について

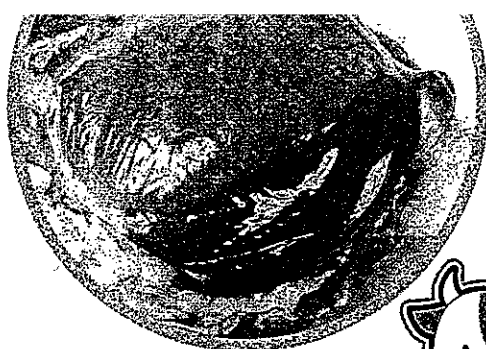
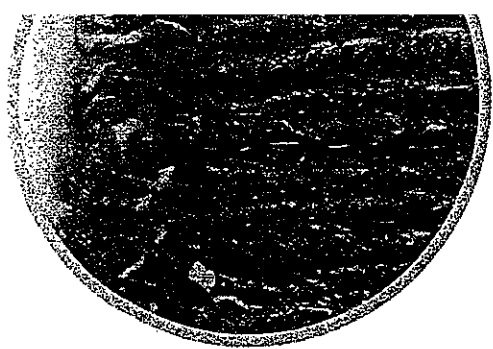
食肉の原産地は、原産国名を記載することになっていきます。したがって「国産品は国産である旨を表示すればよいこと」になります。ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般的に知られている地名を原産地として記載することができます。

また、生体で輸入されたものの原産地表示については、いちばん長く飼育された場所が原産地になります。

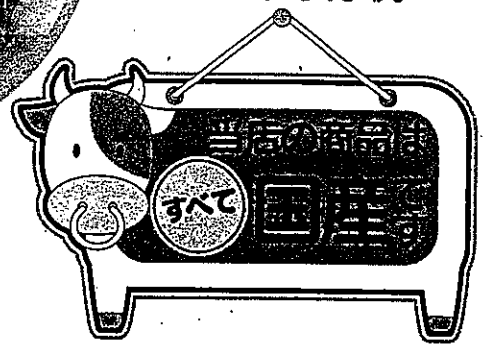
販売されている畜産物が、すべて同じ産地である場合には、壁やホードに一括して表示することができます。
- 「黒豚」の表示

ハークンヤニ種とおしを交配させた純系の肉のみが表示できます。
- 「和牛」の表示
 - ①黒毛和種、②褐毛和種、③無角和種、④日本短角種、以上4品種の交雑種(≒⑤)、及び⑤と①から④の間の交雑種の肉について「和牛」の表示ができます。ただし、「和牛」の表示だけでは産地の「国産」を表示したことはありません。

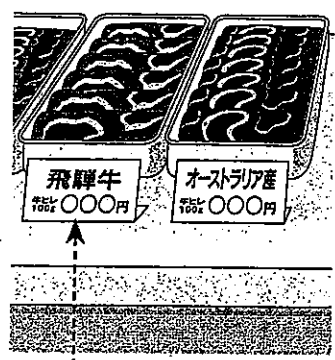
*下線部分は公正競争規約(p94参照)による独自の表示項目



～店内一括表示例～



～肉のポップ表示～



銘柄名の表示
（「ご存じですか？」参照）

国産 黒豚小間切

保存方法4℃以下

消費期限11.12.30 加工年月日11.12.28

〇〇株式会社 〇〇店 TEL0000-00-0000
群馬県〇〇郡〇〇町〇〇

1278 168 206
100g当り(肉) 123
正味量

食肉は計量法第13条で定める「特定商品」に該当するため「内容量」が表示されます。



- 牛の個体識別番号
- 「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」(牛肉トレーサビリティ法(第104号参照))により、国産牛肉の生産流通履歴情報を消費者が調べることができるようになりました。
- ①国内で生まれたすべての牛と生体で輸入された牛1頭ごとに、10桁の個体識別番号が印字された耳標が装着されます。
 - ②その牛がと殺され牛肉となつてからは、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通していく過程で、その取引に関わる販売業者などにより個体識別番号が表示され、仕入れの相手先などが帳簿に記録・保存されます。
 - ③これにより、国内で飼養された牛肉については、出生から消費者に供給されるまでの間の追跡・遡及、すなわち生産流通履歴情報の把握(牛肉のトレーサビリティ)が可能となります。(購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットなどを通じて牛の生産履歴を調べることができます)
 - ④国産牛肉であっても、タレ付け肉や成型肉など、使用した牛を特定することが困難な場合は、表示の対象外となります。

牛の個体識別情報検索サービス

インターネットアドレス <http://www.id.nlbc.go.jp/>

携帯電話アドレス <http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>

ご存じですか？

銘柄名表示の整理

地名を含む銘柄を冠した畜産物(米沢牛・飛騨牛・松阪牛など)については、従来、銘柄名に国内の地名を含んでいることから原産地表示を省略できるとしていましたが、平成16年9月から、「銘柄に記載された地名が属する都道府県」と「主たる飼養地が属する都道府県」とが異なる場合にあっては、産地銘柄名のほか、主たる飼養地が属する都道府県(市町村名等でも可)を表示することとなりました。

一方、原産地名の記載を省略できるのは「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一の場合に限られます。

国産銘柄鶏

国内で生産され流通している鶏肉のうち地鶏と銘柄鶏を合わせて「国産銘柄鶏」といいます。

①地鶏とは…在来種の純系によるもの、または在来種由来の血液が50%以上のものであって、下記の飼育がなされているものをいいます。

- ・ふ化日から80日以上飼育していること。
- ・28日齢以降1㎡当たり10羽以下で、平飼いで飼育していること。

在来種とは、伊勢地鶏、沖縄髭地鶏、岐阜地鶏、熊本種などの38品種をいいます。

②銘柄鶏とは…両親が地鶏に比べ増体に優れた肉専用種のもので、生まれたひなの羽毛が褐色系で「赤どり」といわれるものと「ブロイラー」といわれる通常の若鶏があります。

通常の飼養方法(飼養内容、出荷日齢等)とは異なり工夫を加えた方法で、飼育されています。

※若鶏とは…食用鶏のうちふ化してから3か月以内のものをいいます。

漬物

「表示のポイント」参照

地域特産品認証
マーク
(→p89参照)



名称	調味梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料(食塩、蜂蜜、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、還元水飴)、調味料(アミノ酸等・小麦由来)、甘味料(ステビア)、酸味料、野菜色素、酒精、ビタミンB1
原料原産地名	紀州(梅)
内容量	180g
賞味期限	枠外右側に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	〇〇株式会社 和歌山県〇〇市〇〇町〇〇 TEL.0000-00-0000
 <div style="float: right;">  外箱  本体:PET  フタ:PET </div>	

食品添加物表示

和歌山県産の場合は紀州と書くことも可

枠外記載する場合には表示場所が指定されます



内容量表示について

- ①外見上、1本、2本と容易に識別できるものについては省略することができます。
- ②次に掲げるものについては省略できません。
例) ふくしん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、もろみ漬け、漬切り、細刻、水切りしたもの。

原料原産地の表示

一括表示欄の原材料名の次に「原料原産地名」欄を設けて表示します。ただし「原材料名」欄において、原材料の後にカッコを付けて表示することもできます。
表示の対象となる原材料が国産品である場合は国産である旨を、輸入品の場合は原産国名を記載し、その原産地名の次に括弧を付けて当該原材料名を原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。
原産地名の表示については、生鮮食品の表示と同様に、国産については県名等、輸入品については一般に知られた地名を記載することが出来ます。

加工食品の原料原産地表示について(→p60参照)

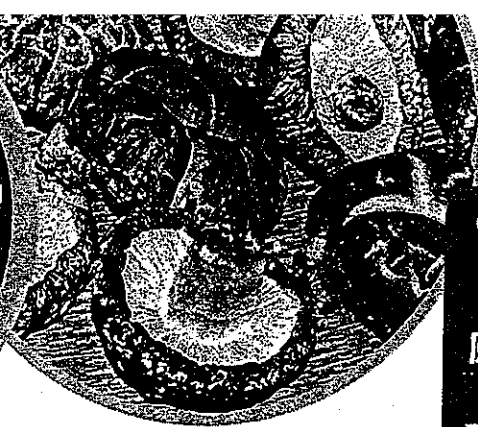
平成16年9月にJAS法による加工食品品質表示基準が一部改正されたことにより、原料原産地の表示が必要な加工食品が追加されました。

原料原産地の表示を義務付けられた加工食品については、表示の対象となる原材料が国産品である場合は国産である旨を、輸入品である場合は原産国名を記載することとなります。ただし、国産品である場合は、「国産」の表示に代えて次のとおり記載することができます。

- ①農産物 都道府県名その他一般に知られている地名
- ②畜産物 主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
- ③水産物 生産(採取及び採捕を含む。)した水域の名称、水揚げした港または主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られる地名

表示が必要な食品は、個別の品質表示基準で規定される「農産物漬物」「野菜冷凍食品」「かつお削りぶし」「うなぎ加工品」の4品目および加工食品品質表示基準で規定される22食品群です。

乾しいたけ



どんこ以外の混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(どんこ)」と、こうしん以外の混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ(こうしん)」と記載できます。

しいたけの次に原木、菌床の別を記載します。

原料原産地表示
(原料原産地の欄を設けた例)
乾しいたけの原材料となるしいたけの原産地を記載します。

品名	乾しいたけ
名称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ(原木)
原料原産地名	熊本県産
内容量	50g
賞味期限	2011.10.20
保存方法	直射日光を避け、湿気の少ない所に保存して下さい。
製造者	熊本県〇〇〇〇〇〇組合 熊本市〇〇町〇〇



外袋: PP
トレ: PS

*ごみに出すときは、市町村の区分に従って下さい。

ご存じですか?

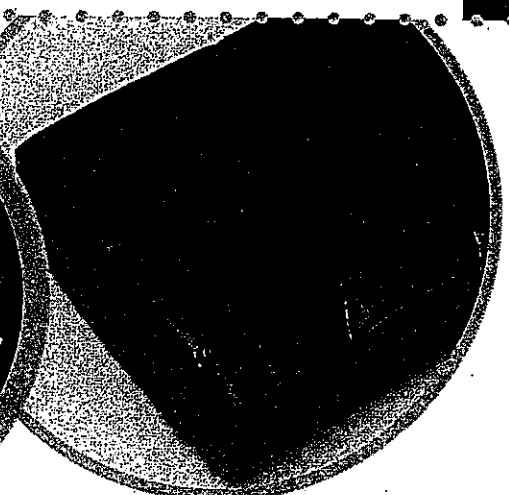
原木栽培と菌床栽培について

しいたけの栽培方法には、クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植付ける方法(原木栽培)と、おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状に固めた培地に種菌を植付ける方法(菌床栽培)があります。乾しいたけについては、原材料名の「しいたけ」の文字の次に括弧を付して、栽培方法を記載する必要があります。

「どんこ」と「こうしん」の違い

「どんこ」とは、乾しいたけのうち、かさかさが7分開きにならないうちに採取したものをいいます。「こうしん」とは、乾しいたけのうち、かさかさが7分開きになってから採取したものをいいます。一般的に、炒め物には「こうしん」、煮物には「どんこ」が向いています。

こんにやく



群馬県産こんにやく芋使用
〔表示のポイント〕参照



●特色のある原材料の表示規制

表示のポイント

使用した原材料が特定の原産地、有機農産物等特色のあるものであることを加工食品に表示するには、当該特色のある原材料が製品の原材料に占める重量の割合を、その表示の近接した箇所又は原材料名の次にカッコを付して記載しなければなりません。(その割合が100%の場合は使用割合の表示を省略することができます。)(→p38、p59参照)

生いも蒟蒻

賞味期限12.2.3

品名	こんにやく
原材料名	蒟蒻芋(群馬県産) ← 水酸化カルシウム ←
内容量	250g
賞味期限	表面記載
製造者	株式会社〇〇〇〇〇 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 TEL 000(000)0000

原料原産地表示
(原材料名の後にカッコ書きした例)

食品添加物表示
水酸化Ca又は消石灰でもよい
(→p81参照)

常温保存の場合は保存方法を省略できます。(→p56参照)

出荷の制限

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」の骨子（案）（抜粋）

■ 出荷の制限（第26条関係）

- 食品衛生法第11条第2項又は第3項の規定に違反する食品（厚生労働大臣が定める量を超えて農薬が残留する食品等）に該当する農林水産物の出荷を制限する。

1 趣旨

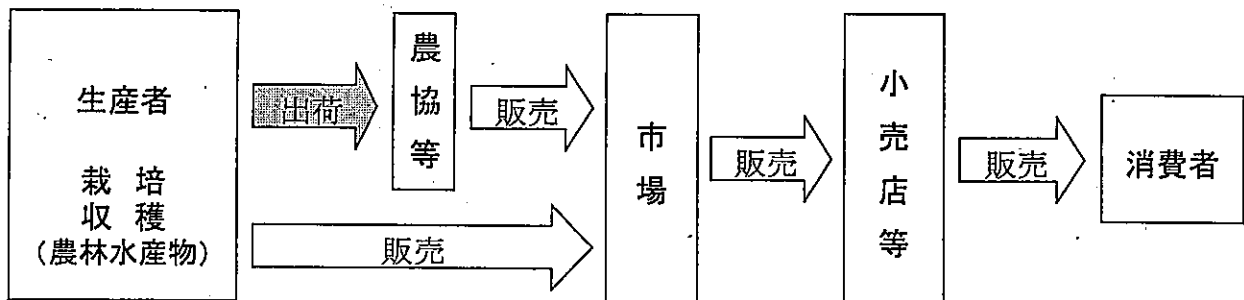
この食品衛生法11条では、農薬や動物用医薬品（以下「農薬等」）が人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量（残留基準）を超えて残留する食品の販売等を禁止しているが、農林水産物については、販売以前の「出荷」について規制がない。

このため、食品衛生法で販売等が禁止された食品に該当する農林水産物の「出荷」を条例で制限し、県民の健康への悪影響や健康被害の発生・拡大を未然に防止する必要がある。

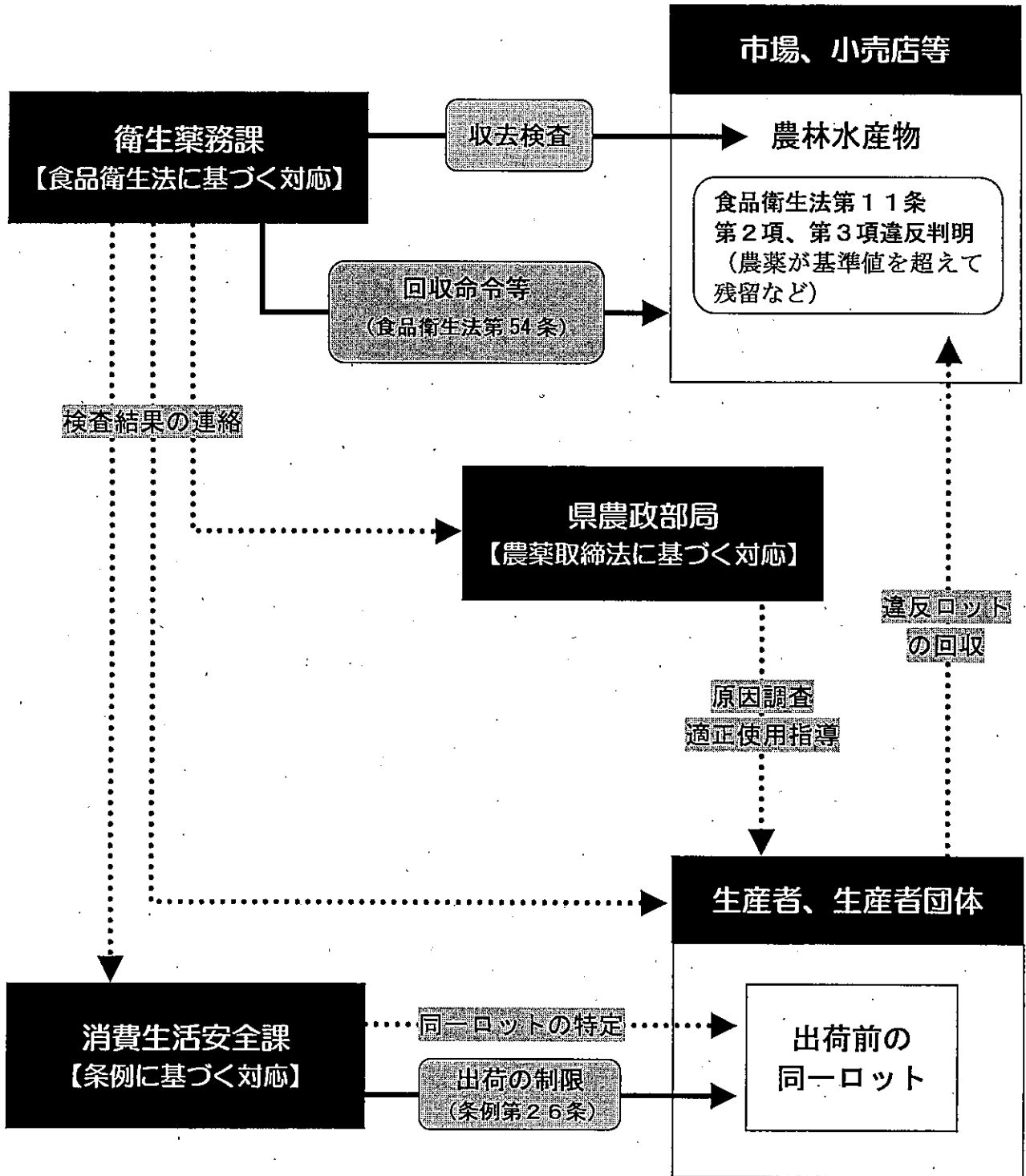
※出荷の制限を条例に規定している都道府県・・・10/28（35.7%）

2 「出荷」とは

条例における「出荷」とは、生産者が、販売のために、農協等の集荷団体や農産物直売所等（以下「直売所等」という。）に農林水産物を持ち込む行為のうち、食品衛生法第11条第2項又は第3項の「販売」に該当しない行為をいう。



3 「出荷の制限」の概要



【「収去検査」とは】
 食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から食品等を抜き取り、検査すること。

【同一ロットの農林水産物の取扱いについて】
 条例に基づき出荷制限となる農林水産物は、販売、授与できない。

4 直売所等における出荷と販売の考え方

農産物の流通は多様化しており、農協等の集荷団体を介さず生産者が直接、直売所等で農産物を販売する形態やスーパーなどと直接取引を行うケースなどが増えている。

また、このような直売所等の運営形態や取引にもいくつかのケースがある。

このため、直売所等における出荷と販売の考え方を以下のとおり整理して例示する。

出荷と販売の基本的な考え方

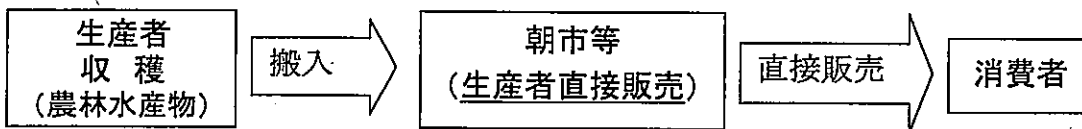
生産者が直売所等へ農産物を持ち込む場合(農産物の所有権を生産者が有した状態で)、販売を直売所等(又はその運営組織)にその販売を委託し、直売所等において農産物が販売される形態については、生産者が直売所等まで農産物を持ち込むことを「出荷」とみなす。

また、直売所等(又はその運営組織)が生産者から農産物を買取る場合については、「販売」となる。

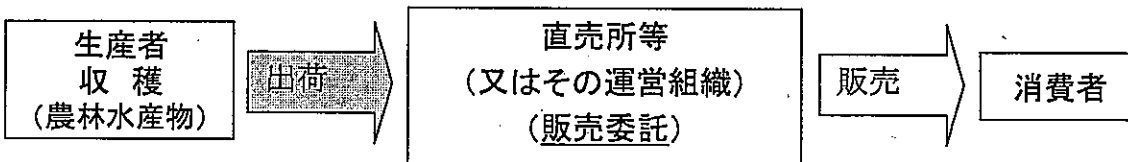
さらに、生産者が販売を直売所等(又はその運営組織)に販売を委託せず、自らが対面販売等で販売する場合には、直売所等(販売店)まで農産物を持ち込むことは出荷ではなく、「搬入(農産物の移動)」となる。

想定される事例

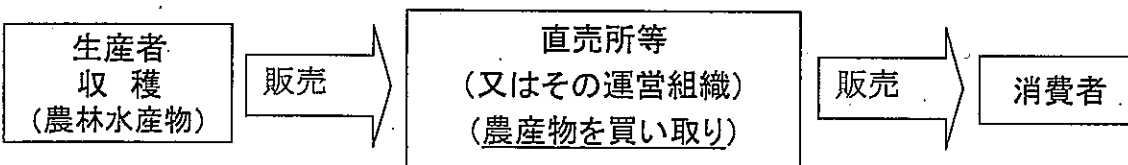
①生産者が、朝市等で農林水産物を直接販売している場合



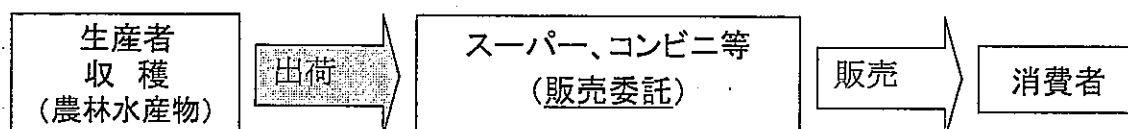
②生産者が、直売所等(又はその運営組織)に販売を委託している場合



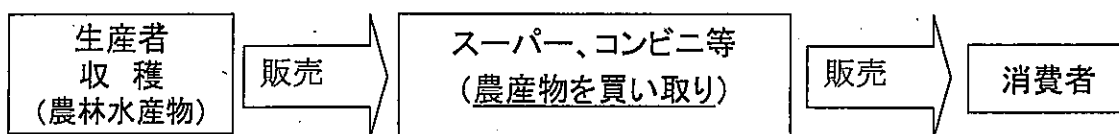
③直売所等(又はその運営組織)が生産者から農産物を買取って販売している場合



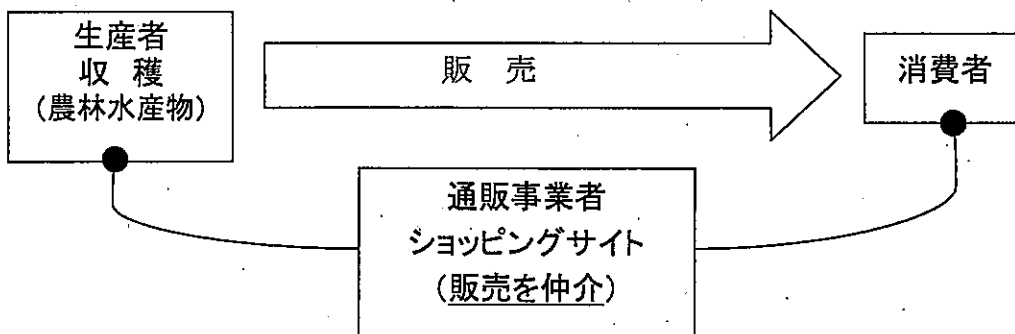
④生産者が、スーパー、コンビニ等に販売を委託し、直売コーナーで販売している場合



⑤スーパー、コンビニ等が、生産者から農産物を買って、直売コーナーで販売して



⑥生産者が、通販事業者やインターネット上のショッピングサイトを介し、注文を受けて販売している場合



5 立入検査等（条例第29条）

「出荷の制限」の実効性を担保する観点から、生産者が条例第26条（出荷の制限）の規定に違反して農林水産物を出荷したときなど、生産者の違反状態を確認する必要がある場合には、立入検査等を実施する。

6 措置勧告（条例第30条）

生産者が、条例第26条（出荷の制限）に違反して農林水産物を出荷したときは、生産者に対し、必要な措置を勧告することができる。

また、勧告を受けた者が当該勧告に正当な理由なく従わない場合は、公報への登載その他知事が適当と認める方法によって、その旨及び勧告の内容が公表され、社会的制裁を受けることとなる。

自主回収の報告

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」の骨子（案）（抜粋）

■ 自主回収の報告（第27条関係）

- 特定事業者（自主回収報告義務者）は、食品等の自主回収に着手した場合、その旨を知事に報告する。
- 県は、当該報告を受けたときは、その内容を公表する。

1. 自主回収報告制度の趣旨

食品衛生法では、事業者が食品等の自主回収を行った場合における報告は義務づけられていないが、本県では、従前より、事業者から「任意に」自主回収の報告があった場合において、事業者の要請があれば、県のホームページで報告を受けた内容を公表し、自主回収されている食品を誤って県民が飲食することのないよう、県民に周知を図ってきた。

しかしながら、事業者から報告がないケースも少なくないと考えられるため、事業者が食品衛生法の規定に違反すると思料する食品等の自主回収を行った場合における報告を義務づけるとともに、報告を受けた内容を公表する制度（以下「自主回収報告制度」という。）を山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）（以下「条例」という。）の中に設け、県民の健康への悪影響の未然防止を図ることとする。

※自主回収報告制度を条例に規定している都道府県・・・15/28（53.5%）

2. 自主回収報告制度の概要

自主回収報告制度は、条例で定める「特定事業者」が行う食品の廃棄や自主回収等の措置のうち、「食品衛生法違反と思料するものや健康への悪影響の未然防止や拡大防止の観点から行う」自主的な回収について、その着手時及び終了時に知事への報告を義務づけ、その情報を県のホームページ等で広く県民に周知する制度。

※「自主回収」とは

自主回収報告制度における「自主回収」とは、特定事業者が、その製造、輸入、加工又は販売した食品等について、自社検査や消費者からのクレーム等により自ら食品衛生法違反又はその疑いがあることに気づき、自らの判断で回収を決定、実施することを指す。したがって、食品衛生法第54条の規定による命令を受けて回収する場合は本制度に含まれない。

※「自主回収の報告義務」とは

自主回収報告制度は、特定事業者が自主回収を決定した場合に、知事への報告を義務づけるものであり、自主回収そのものを義務づけるものではない。

※「罰則」について

自主回収報告制度は、自主回収そのものが食品等の特性を最も熟知する事業者の判断に委ねるものであるという制度の特性及び特定事業者による自主回収を促進することにより、健康被害の未然防止と食品の安全性に対する信頼の確保を図るという目的であることから、自主回収報告を怠った者に対する罰則は設けないこととする。

また、自主回収をしなかった場合に罰せられることなく、自主回収をして報告を怠った場合にのみ罰することは社会的に公平性を欠くことになり、その意味でも罰則は設けないこととする。

なお、自主回収報告制度に罰則を設けている都道府県はない。

3. 自主回収報告制度のメリット

事業者のメリット

- ① 県民に周知することにより食品等の正確で迅速な回収が促進されることで、健康被害の発生や拡大による事業者自身がこうむる損害の軽減が期待される。
- ② 回収情報の正確かつ迅速な情報提供により県民と事業者との信頼感がより高まることが期待される。

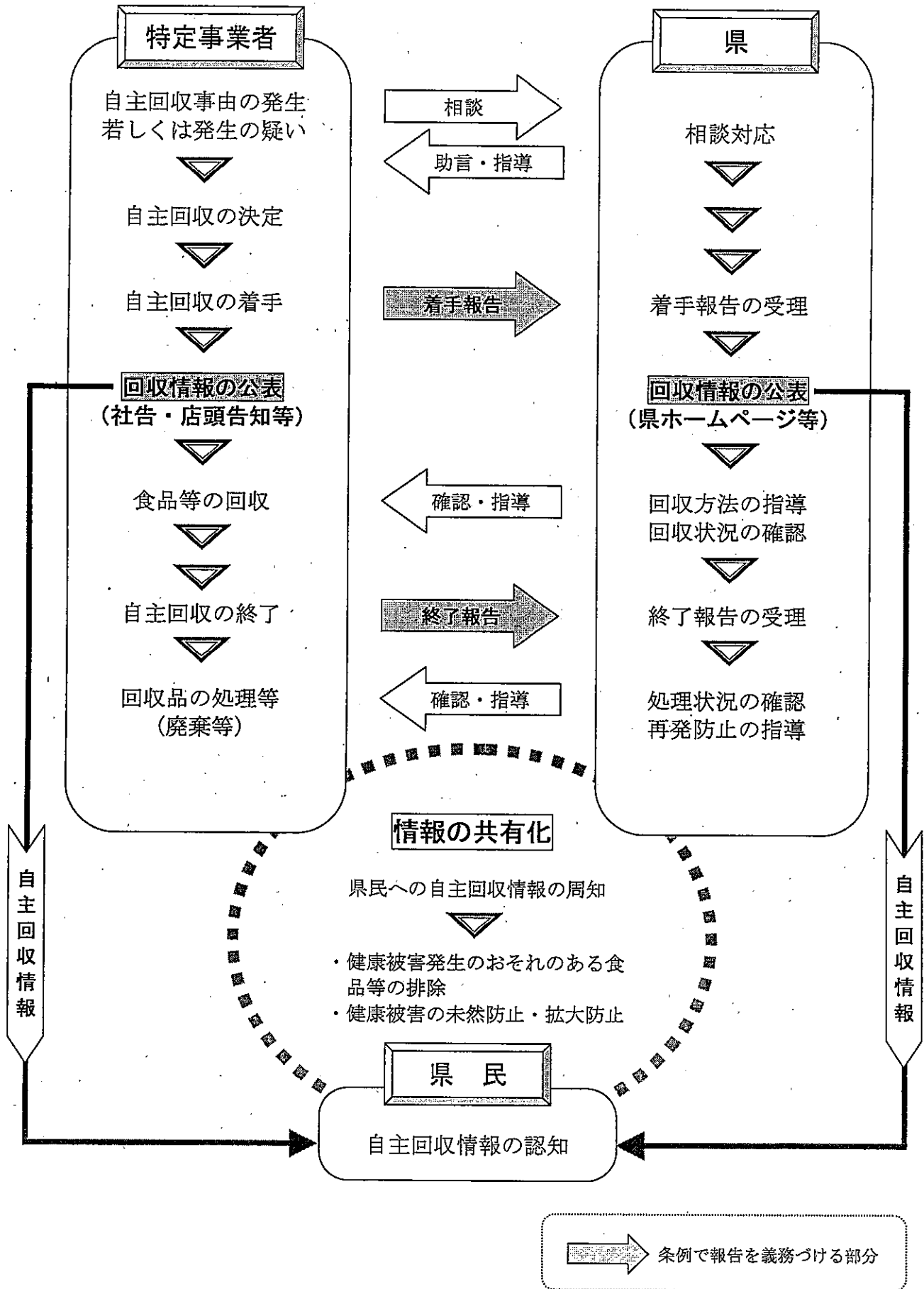
県民のメリット

- ① ホームページから、いつでも自主回収の情報を得られるようになる。
- ② 現在、どのような回収が行われているかが一目で分かるようになる。
- ③ 健康への影響など、詳細な情報が得られ、自主回収対象食品の喫食による県民の健康被害の未然防止と拡大防止が期待される。

県のメリット

自主回収情報の情報収集が可能となることにより、食品衛生法上の事業者の責務を担保するとともに、自主的な回収に不備がある場合には、必要に応じて指導又は助言することが可能となる。

資料 1 自主回収報告制度の概要図



資料2 自主回収に係る食品衛生法と条例との関係

	義務者	義務の内容	
食品衛生法	食品等事業者 (第3条第1項)	努力義務 (第3条第3項)	県等への情報提供、原因食品の自主回収、廃棄その他の措置を適切に講ずる努力義務
山梨県食品衛生法施行条例	営業者 (第2条)	義務 (別表第1)	自主回収の体制整備及び消費者への情報提供
山梨県食の安全・安心推進条例(仮称)	特定事業者(本県に事業拠点のある食品等事業者) (第2条)	義務 (第27条)	自主回収の着手時と終了時に知事への報告を義務付け

食品衛生法(抜粋)

第3条

- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

山梨県食品衛生法施行条例(抜粋)

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条の公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準(以下「管理運営の基準」という。)及び営業施設の公衆衛生の見地から必要な基準(以下「営業施設の基準」という。)その他法の施行に関し必要な事項について定めるものとする。

(管理運営の基準)

第2条 管理運営の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認める場合は、これを緩和し、又は適用しないことができる。

別表第1(第2条関係)

1 食品及び添加物(以下「食品等」という。)、器具並びに容器包装を取り扱う施設における衛生管理は、次に定めるところによること。

ヌ 回収及び廃棄

- (1) 食品等、器具又は容器包装に起因する食品衛生上の危害が発生した場合の食品等、器具又は容器包装の回収の実施の体制及び方法を定めること。
- (2) (1)に規定する場合に回収した食品等、器具又は容器包装を、他のものと明確に区分して保管し、及び廃棄その他の危害を除去するために必要な措置を講ずること。

ワ 情報の提供等

- (1) 製造し、加工し、調理し、又は販売する食品等、器具及び容器包装の安全性に関する情報を消費者に提供すること。
- (2) 製造し、加工し、調理し、若しくは販売した食品等、器具若しくは容器包装に起因し、若しくは起因すると疑われる健康被害(医師により診断されたものに限る。)に関する情報の提供を消費者から受けた場合又は食品等、器具若しくは容器包装が法に違反して製造され、加工され、調理され、若しくは販売された事実を発見した場合は、速やかにその旨を知事に報告すること。

4. 報告対象となる食品等の範囲

本制度で報告を求める自主回収の対象となるもの（以下「食品等」といいます）は下表に掲げるとおり。（条例第2条）

食品等に含まれるもの	例
食品 (食品衛生法第4条第1項)	すべての飲食物（薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品を除く）
食品添加物 (食品衛生法第4条第2項)	「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」 例：保存料、発色剤、甘味料等
器具 (食品衛生法第4条第4項)	「飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物」 例：食器、箸、スプーン、食品製造に使用する機械等
容器包装 (食品衛生法第4条第5項)	「食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの」 例：びん、缶、樹脂パック、袋等

※「乳児用おもちゃ」（食品衛生法第62条第1項）は「食品等」には含まれない。

5. 「特定事業者」とは

自主回収報告制度では、条例に定める自主回収の報告義務のある事業者を「特定事業者」と規定している。（条例第2条）

特定事業者とは、食品衛生法第3条第1項に規定する食品等事業者であって、県の区域内に事務所若しくは事業所又は食品等を製造し、輸入し、加工し、若しくは販売するための施設を有するものをいう。

したがって、単に商品が流通しているだけで事務所等が本県にない場合には、条例の性質上、当該事業者には報告義務を課することができない。

資料3 特定事業者の範囲

	食品等事業者（食品衛生法第3条第1項）
県内に事業拠点がある	特定事業者（条例第2条）
県内に事業拠点が無い	

食品衛生法（抜粋）

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）（以下略）

資料4 自主回収報告制度で報告を義務づける範囲

回収形態	回収事由	違反・不良の内容
命令による回収	食品衛生法違反	行政機関が行う収去検査等で発見されたもの
自主回収	食品衛生法違反	事業者の自主検査等により違反又は違反が疑われるもの 【違反の例】 ① 有害な食品又は添加物の販売禁止違反（食品衛生法第6条） ② 病畜に由来する食品の販売禁止違反（食品衛生法第9条） ③ 指定外添加物の使用禁止違反（食品衛生法第10条） ④ 食品又は添加物の規格基準違反（食品衛生法第11条） ⑤ 公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大広告の禁止違反（食品衛生法第20条）
	表示基準違反	表示基準違反のうち健康への悪影響のおそれがあるもの（食品衛生法第19条違反） 【違反の例】 ⑥ 消費期限の表示違反 ⑦ 賞味期限の表示違反 ※ 賞味期限より著しく後の年月日が表示され、品質が保持されていないもの。 ⑧ 特定原材料の表示違反 ⑨ 保存の方法の表示違反 上記以外の表示基準違反（食品衛生法第19条違反） 【違反の例】 ① 製造所所在地、製造者氏名の表示違反 ② 遺伝子組換え食品の表示違反 ③ 食品添加物の表示違反
	食品衛生法違反以外	健康への悪影響のおそれがあるもの ① 衛生管理の不備に起因して、意図しない微生物、化学物質若しくは異物が含まれ、若しくは付着した食品等又はその疑いがある食品等 ② 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を生じるおそれがある食品等 ③ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条の規定による命令が発せられ、現に当該命令に係る処置がとられている場合において当該命令の対象となった食品等と同種又は類似の食品等であって、当該命令の対象となっていないが、当該命令に係る違反と同様の違反の疑いがあるもの その他 健康への悪影響のおそれがほとんど考えられないもの (例) 原産地表示の誤り（JAS法違反） (例) 品質上（安全面での品質を除く）の問題 (例) 軟質異物（毛髪、ビニールなど）が単発的に混入した



報告の義務あり

危害情報の申出

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」の骨子（案）（抜粋）

■ 危害情報の申出（第28条関係）

- 人の健康に悪影響が生じ、又は生じるおそれのある食品等に関する情報を入手した者は、県に対し、適切に対応するよう申し出ることができる。
- 県は、当該申出に相当の理由があると認めるときは、関係法令又はこの条例の規定により、必要な調査を行い、その結果、必要があると認めるときは、必要な措置を講じる。

1. 趣旨

本規定は、県民等から食品等に関する危害情報の申し出があった際に、県が、関係法令又はこの条例の規定により、必要な調査を行い、その結果必要があると認めるときは、必要な措置を実施することを確認的に規定したものである。危害情報の申出に関する新たな制度を設けるものではない。

※危害情報の申出を条例に規定している都道府県・・・15/28(53.5%)

2. 危害情報の対象となる食品等

- ①食品・・・食品衛生法第4条第1項
- ②添加物・・・食品衛生法第4条第2項
- ③器具・・・食品衛生法第4条第4項
- ④容器包装・・・食品衛生法第4条第5項
- ⑤食品の原材料として使用される農林水産物
（①に含まれない生産段階の農林水産物等）

3. 人の健康に悪影響を及ぼし、又は及ぼすおそれのある食品等

- ①食品衛生法の規定に違反する食品等
※表示基準違反については、消費期限又は賞味期限の表示違反、特定原材料（アレルギー物質）の表示違反、保存の方法の表示違反に限る。
- ②薬事法の規定に違反して生産された畜産物又は水産物
- ③農薬取締法の規定に違反して生産された農作物等
- ④飼料安全法の規定に違反して生産された畜産物
- ⑤条例の出荷の制限の規定に違反して出荷された農林水産物
- ⑥その他人の健康に悪影響を及ぼし、又は及ぼすおそれのある食品等（個別に判断）

4. 危害情報の申出先（個々の法令の所管先）

- ・衛生薬務課、保健所・・・食品衛生法
- ・農業技術課、農務事務所・・・農薬取締法
- ・畜産課、家畜保健衛生所・・・薬事法（動物用医薬品）、飼料安全法
- ・消費生活安全課・・・食の安全・安心に関する条例（仮称）

※消費生活安全課（食品安全110番）、又は県民生活センターにおいて一時的に受理した場合には、危害情報の内容に応じて個々の法令の所管先に振り分けるものとする。

5. 申出に対する処理

個々の法令の所管先で個々の法令の規定に基づき適切に対応

6. 申出の受付実績の報告

個々の法令の所管先は、毎年、定期的に、消費生活安全課に受付実績を報告

立入検査等及び措置勧告

「山梨県食の安全・安心推進条例（仮称）」の骨子（案）（抜粋）

■ 立入検査等（第29条関係）

- 知事は、県民の健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に規定する措置を講じる場合を除き、生産者又は事業者に対し、立入検査等の必要な措置を講じることができる。

■ 措置勧告（第30条関係）

- 知事は、県民の健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に規定する措置を講じる場合を除き、生産者又は事業者に対し、必要な措置を講ずべきことを勧告することができる。
- 当該勧告にあたっては、必要に応じて山梨県食の安全・安心審議会（仮称）の意見を聴く。
- 当該勧告を受けた者が正当な理由なく当該勧告に従わないときは、その旨及びその勧告の内容を公表することができる。

1. 立入検査等を行う場合

- | |
|--|
| ① 「出荷の制限」の規定に違反して農林水産物を出荷したとき、またはその疑いがあるとき
(検査対応：消費生活安全課職員) |
| ② この条例を施行するため必要があると認めるとき（法令又は他の条例に規定する措置を講ずる場合を除く）
(検査対応：消費生活安全課職員) |

2. 立入検査等の内容

- | |
|--------------------------------|
| ① 生産者、事業者その他の関係者から必要な報告を求める |
| ② 事務所、事業所その他その事業を行う場所への立入 |
| ③ 食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件の検査 |
| ④ 食品等、生産資材その他の物件の収去 |

3. 措置勧告を行う場合

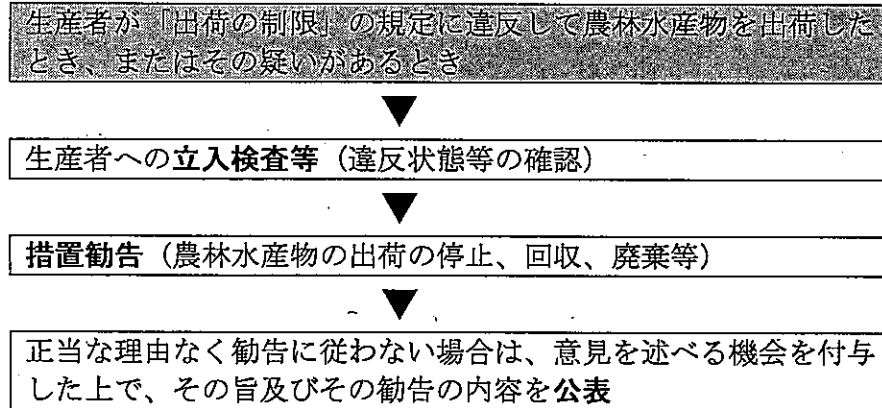
- | |
|--|
| ① 生産者が「出荷の制限」の規定に違反して農林水産物を出荷したとき |
| ② 生産者又は事業者が「立入検査等」の規定による報告をせず、若しくは、虚偽の報告をし、又は同項の規定による立入検査若しくは収去を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき |
| ③ 立入検査等の結果、食品による県民の健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めると至ったとき（法令又は他の条例に規定する措置を講ずる場合を除く） |

4. 措置勧告の実施方法 別に定める勧告書により行う（規則には規定しない。）

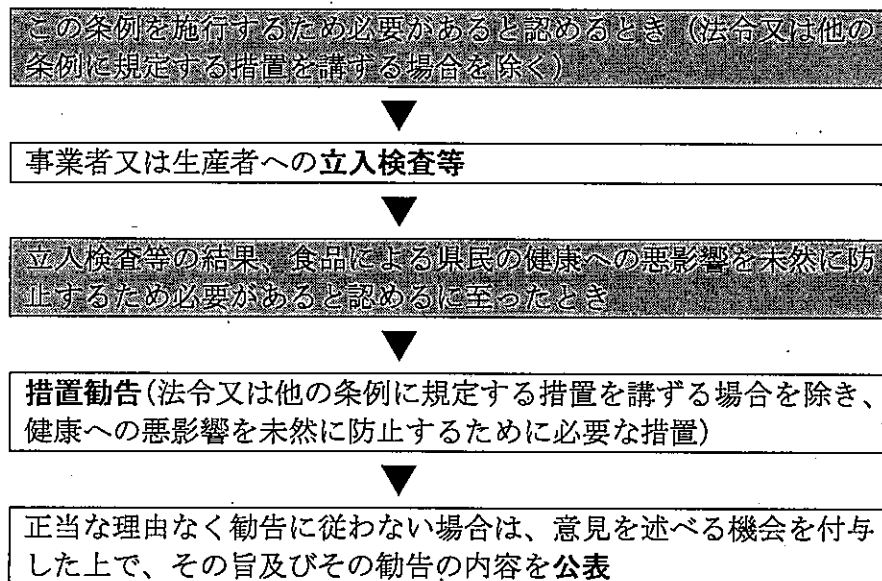
4. 措置勧告の実施方法 別に定める勧告書により行う（規則には規定しない。）

5. 想定されるケース

【ケース①】



【ケース②】



【ケース③】

