

金沢市食の安全・安心基本方針

平成28年3月

金 沢 市

目 次

I 策定の趣旨	1
II 基本方針の位置づけ	2
III 関係者の責務と役割	3
IV 施策の方向	5
VI 基本方針の実現に向けて	13
用語の説明	15

I 策定の趣旨

食は、私たちの生活にとって不可欠なものであり、健康で豊かな食生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。本市では、平成15年に制定された「食品安全基本法」の理念を踏まえ、平成17年から「金沢市食の安全・安心行動計画」を策定し、各種施策の推進を図ってきました。

しかし、食品関連事業者のコンプライアンス（法令順守）意識の欠如による事件、東京電力福島第一原子力発電所事故による放射性物質の食品汚染、輸入食品による健康被害や、近年の全国的なノロウイルス食中毒の多発や牛肉の生食などを原因とした腸管出血性大腸菌による死者を伴う食中毒など、食品の安全性を揺るがす事件が発生し、消費者からは食品の安全と安心に対する信頼回復への対応が強く求められ、より一層食品の安全確保を推し進めるとともに、市民の食の安全・安心への知識・理解を深めることが重要となっています。

また、本市におきましては「金沢の食文化の継承及び振興に関する条例」の制定により、市民の食・食文化への関心が高まっていることや、北陸新幹線による交流人口の拡大が見込まれることから食の安全・安心への施策を充実させることも必要です。

このような背景から、平成27年3月に「金沢市食の安全・安心基本方針」を策定し、同年10月には、その礎となる「金沢市食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を制定しました。

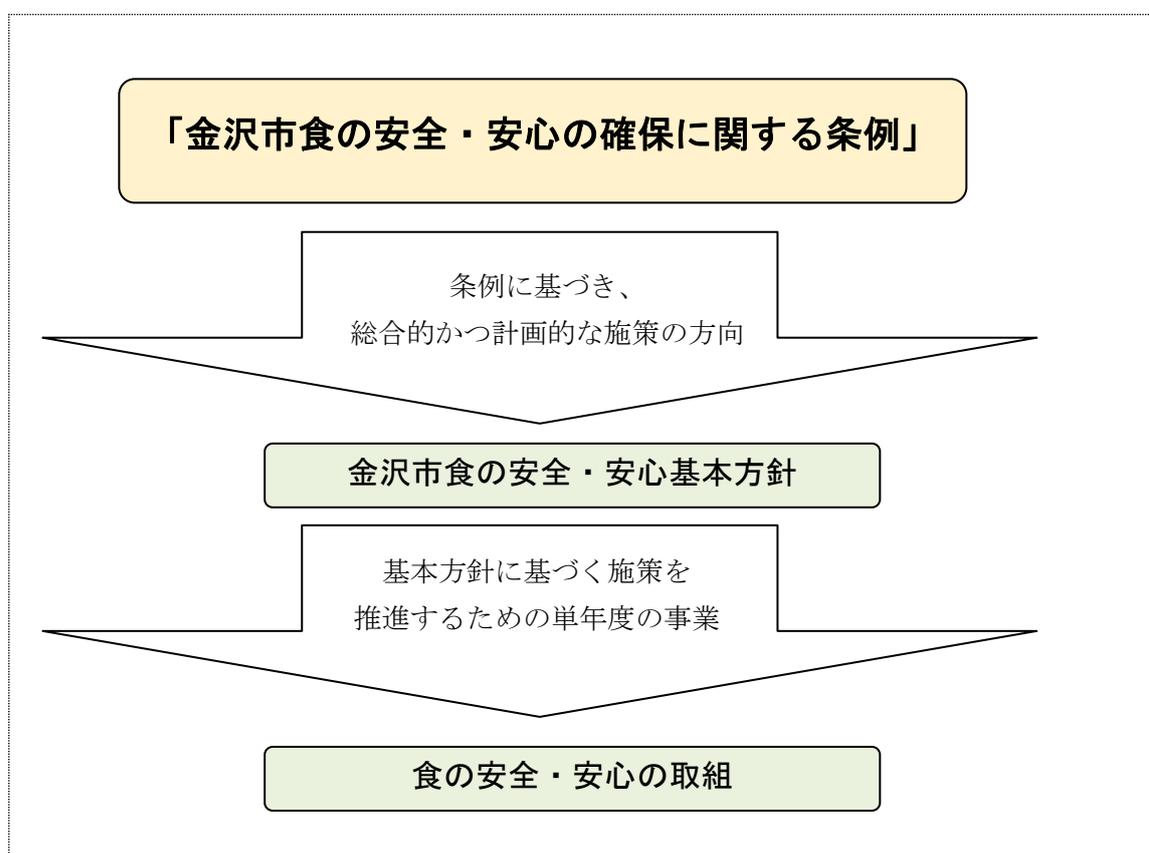
本方針は、食の安全・安心を確保するためのしくみづくりに向け、全ての市民の方々に共通の認識を持っていただき、前方針を踏襲し条例第7条の規定により、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために策定しました。

Ⅱ 基本方針の位置づけ

基本方針は、金沢市食の安全・安心の確保に関する条例に基づき、食の安全・安心の確保の推進に関する施策を総合的かつ計画的に行うため、市が取組む方針を市民の皆さんに示すものです。

食の安全・安心の取組

基本方針に基づく施策を着実に進めていくため、食の安全・安心の確保の推進に関する施策を単年度の取組として策定し、年度毎に実施結果を検証することによって計画的な進行管理を図ります。



基本方針の変更

食品の安全性に関する大幅な制度の改正や、社会情勢の変化などで変更の必要性が生じた場合は、所要の見直しを行うものとし、変更した場合には遅滞なくこれを公表します。

Ⅲ 関係者の責務と役割

市民、事業者及び市が相互に理解を深めながら、それぞれの責務や役割を着実に果たすことによって、市民の食の安全・安心の確保が確かなものとなります。

1. 本市の責務

本市は、基本方針策定の趣旨を踏まえ、以下のとおり食品の安全性確保に必要な施策を実施する責務を有します。

- 市民の健康の保護と安心できる生活の確保のために、食の安全・安心の確保に必要な施策を策定し着実に実施します。
- 食の安全・安心に関する情報を市民にわかりやすく提供し、知識の普及を図ります。
- 食の安全・安心について市民が考える機会や意見交換の場を設けるなど、事業者及び市民とのリスクコミュニケーションを推進します。
- 国や県、他の自治体と情報交換を図り、施策の推進を図ります。

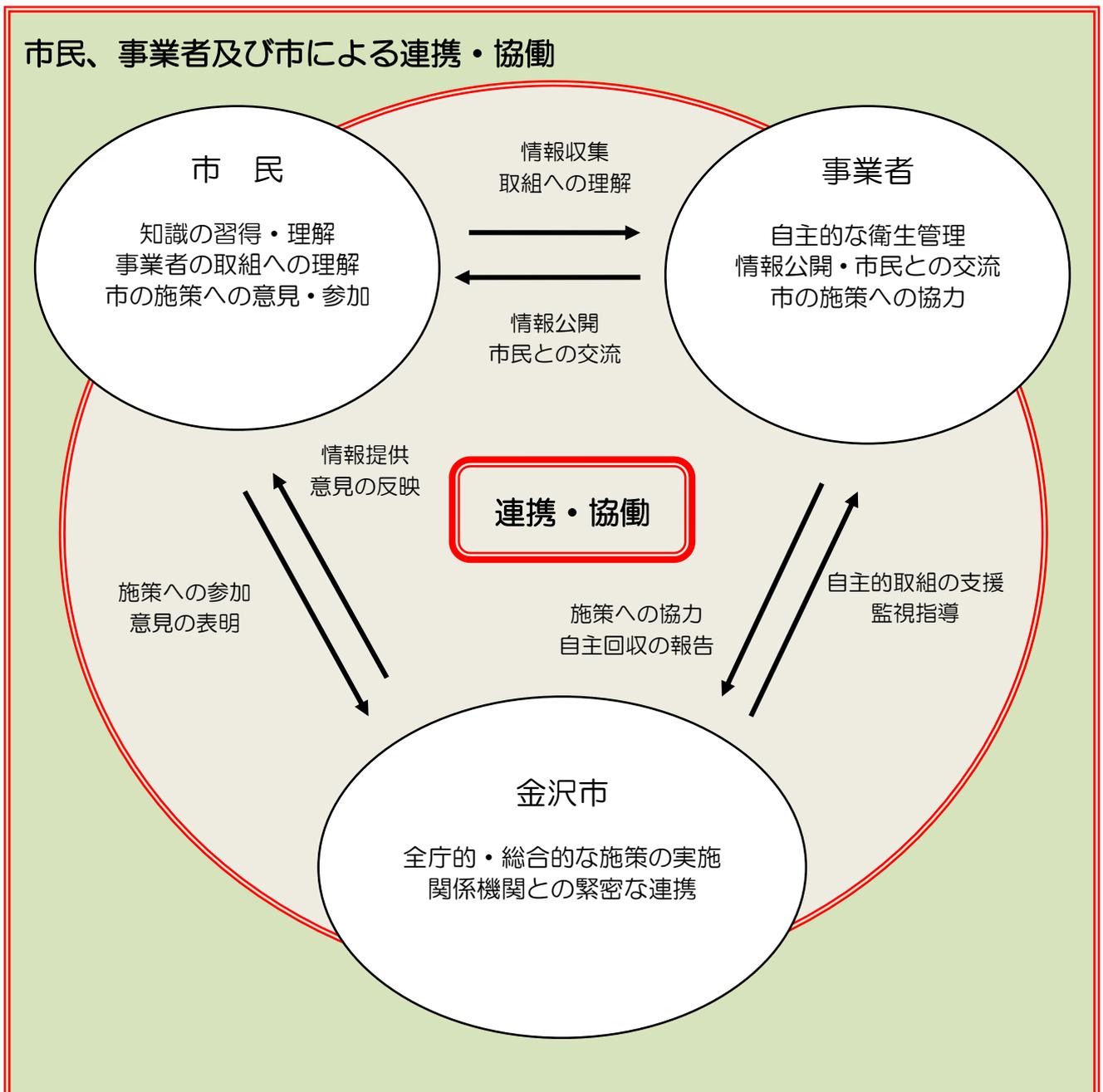
2. 事業者の責務

事業者は、自らが食品の安全性の確保について、第一義的責任を有していることを認識して、以下のとおり必要な措置を実施する責務を有します。

- 食品の安全性を確保するため、必要な措置を適切に講じます。
- 事業活動に係る食品等に関する正確かつ適切な情報の提供に努めます。
- 本市が実施する食の安全性の確保に関する施策に協力します。

3. 市民の役割

市民は、食の安全性に関する知識と理解を深めるとともに、パブリックコメントや意見交換会等を通じて、本市の施策について意見を述べるなどにより、食の安全性の確保に積極的な役割を果たします。



IV 施策の方向

条例第3条の基本理念や関係者の責務と役割を踏まえ、必要に応じ関係者との連携を図りながら、各段階における安全・安心確保のための施策の方向を明らかにします。

1. 安全を確保するための方策

食の安全確保の施策は、生産から消費に至るまでの一貫した、総合的な対策を実施していく必要があり、生産・供給、製造・加工、流通・販売、消費の各段階における安全確保のための施策の方向を明らかにします。

(1) 生産段階での安全確保

① 安全な農産物の生産・供給

ア 農薬の適正使用の啓発

農産物を生産する際の農薬の適正使用について、生産者の農業生産工程管理(GAP)の導入推進と併せ、県、農業者団体と連携しながら促進します。

イ 環境にやさしい農業の普及促進

環境に対する負荷が少ない農薬や生産資材等に関する知識習得の啓発と、減化学肥料、減農薬に繋がる栽培技術の普及を目指します。

② 安全な畜産物の生産・供給

畜産物トレーサビリティシステムの運用

個体識別番号による、牛の移動歴が把握可能な個体識別システムを確立し、事故発生時などにおけるトレーサビリティの確保を図ります。

(2) 製造・加工、流通、販売段階での安全確保

① 製造・加工、流通、販売施設の衛生管理

ア 製造基準等の遵守状況の監視指導の強化

製造・加工、流通、販売、外食産業施設について、食品衛生監視指導計画に基づき、監視指導を計画的、効果的に実施し、食品の安全を確保します。

イ 広域流通食品における問題事案に係る情報の収集と監視指導の強化

事業者及び行政が違反食品や不良食品、自主回収等の情報を共有し、広域流通食品に対し迅速、適切な対応を行うことにより、健康被害等の拡大を防止し、食の安全を確保します。

ウ 特定給食施設の衛生管理の徹底

一般的に食中毒に対するリスクが高い保育所、学校、病院、社会福祉施設の給食施設について、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理の徹底を図ります。

このため、関係施設の監視指導を実施し、施設の栄養職員、給食調理員などの研修の充実を図ります。

保育所給食及び学校給食における安全確保としては、安全な食材の確保、給食材料の検査及び給食施設・設備の整備を実施します。

また、高齢者の配食サービス事業者を対象に食中毒予防や高齢者の食事等をテーマに、安全・安心な食事の提供について理解を深める機会を提供します。

エ と畜場及び食鳥処理施設の衛生管理の徹底

と畜場におけるHACCPシステムに対応した高度衛生管理の実施、トレーサビリティシステムによる情報管理、食肉検査の強化など食肉処理施設の衛生管理の徹底を図るとともに、と畜場及び食鳥処理施設の衛生管理の監視指導を行い、食肉に起因する衛生上の危害を未然に防止します。

オ 使用水の衛生管理の徹底

水は、食品の製造・加工、調理工程に深く関係します。このため、給水施設などの衛生管理の徹底の指導、井戸水などの水質基準に基づく検査実施の指導を通じて、使用水を原因とする食中毒の防止を図ります。

カ HACCPシステム等高度な衛生管理の導入及び普及の推進

HACCPシステムを取り入れた衛生管理の導入の指導強化など、科学的管理手法による衛生管理の普及を積極的に支援します。

キ 自主衛生管理の推進

自主的衛生管理の取組について、食品衛生責任者、食品衛生指導員の養成研修会や再教育研修会などの講習会を実施し積極的に支援します。

また、金沢市独自の自主衛生管理認証制度を普及し、食品事業者が目標をもって自主管理をレベルアップできるように支援します。

② 食品などの検査

ア 食中毒防止に係る検査の実施

食品衛生監視指導計画に基づき、収去検査を実施し、食中毒の未然防止を図ります。

また、食中毒発生時には疫学調査、原因物質究明のための検査を迅速に実施し、原因の早期究明、被害拡大防止に資することとします。

学校給食及び保育所給食については、使用食材・器具類等の自主検査を実施し、給食の安全確保を図ります。

イ 残留農薬、動物用医薬品及び化学物質等の検査の実施

中央卸売市場などでの農産物の残留農薬の検査、食肉、鶏卵、養殖魚の動物用医薬品の検査、魚介類の化学物質の検査をすることによって、食品衛生法などで定める基準値、規制値を超える食品の市内流通を防止し、安全の確保を図ります。

と畜場では、食肉となる家畜の動物用医薬品等の検査を行い市民へ安全な食肉を供給します。

ウ 食品添加物、器具及び容器包装等の検査の実施

加工食品の添加物、食品を保存・調理する器具、食品を包装・収容する容器などの検査を行い、食品添加物、器具及び容器包装面からの危害の防止を図ります。

エ 輸入食品の残留農薬、食品添加物等の検査の実施

輸入食品の増加を踏まえ、市内に流通する輸入農産物、食肉、魚介類、加工食品などの残留農薬、有害物質、添加物などの検査を強化し、違反については国に通報するなど、輸入食品の安全性を確保します。

オ 検査機器の整備及び検査員の能力向上

日進月歩する科学技術の進展、原因物質分析面における新技術の確立に伴い、アレルギー物質、食中毒原因菌遺伝子情報などの検査を行っていく必要があります、これらに対応するため、機器の充実及び検査技術の習得、能力の向上を図ります。

また、検査部門の業務管理要綱を遵守し、検査の信頼性の向上を図ります。

③ 食品表示の適正化の監視指導

食品表示法等に基づく表示の監視指導

食品衛生法及び健康増進法に関する表示の監視指導を行い、市内に流通する食品の適正な表示に努めます。

また、県と連携し表示窓口の一元化を推進します。

④ 事業者の意識の向上

法令順守の徹底

事業者に対し、食品衛生に関する最新の知見についての情報を提供するとともに、衛生管理の徹底による食中毒防止を中心とする講習会等を通じて、食の安全確保への意識向上を図り、市民に食の安全・安心を提供します。

(3) 消費段階での安全確保

家庭での食中毒予防

家庭における衛生管理の啓発

家庭内での調理、食事に起因する食中毒の防止に努めていく必要があることから、台所や調理器具の清潔保持、手洗いの励行、期限表示内での消費など家庭での衛生管理を中心とした食中毒予防の啓発・情報の提供を継続的に実施します。

2. 安心を確保するための方策

市民の皆さんが食に対する安心を得るためには、食の安全に対する取組を確実に実施していくことが基本となります。更に、市民、事業者及び市が相互のコミュニケーションにより、食に関する情報などが正しく伝わり、理解されることが大切です。

① 食に関する情報収集・提供の充実

ア 広域流通食品における問題事案に係る情報収集と提供

市民、事業者及び市が、違反食品や自主回収等の情報を共有し、市民への迅速、適切な情報を提供することにより、健康被害等の拡大を防止し、市民の食に対する不安の払拭を目指しま

イ 食品安全情報の提供

市民に対する食の安全・安心に関する情報提供のあり方については、法令、施策の取組状況、健康被害情報、食中毒注意報、検査結果の情報といった多様な情報を迅速に、また的確な時期に提供・公表するとともに、わかりやすい資料や情報の提供に努め、共有化を促進します。

ウ 市民意見の反映

食の安全・安心委員会、パブリックコメント、意見交換会などの機会を活用し、食の安全・安心の施策に市民の意見・ニーズを反映します。

② 食に関する相談窓口の対応の強化

食に関する相談窓口の充実と相談員の能力向上

保健所、消費生活センターなどにおいて、市民から寄せられる食品に関する様々な相談や苦情に対する相談窓口機能の充実と能力向上を図るとともに、保健所では、相談等に対する必要な調査・検査を迅速に行い、食に関する不安の解消、信頼の確保に努めます。

また、食品表示については、保健所における相談窓口機能を充実し、食品の表示に関する市民の関心の高まりに応えます。

③ 食育の取組での食の安全情報の提供

ア 地域での食育の推進

食の安全・安心の確保のためには、子供から高齢者に至る消費者一人ひとりが食品の生産、消費、食文化などに対する正しい知識を持ち、主体的かつ適切に選択し、行動していくことが大切です。

こうした観点から、地域において「食生活指針」と「食事バランスガイド」の普及活動、各種年代別料理教室などを実施し、正しい食生活、食品の適切な選び方、地場産品の理解、世代間の交流による食に対する感謝の気持ちの醸成や知恵の伝達など、地域での食育の取組を推進します。

保育所においては、給食だよりの配布等により食に関する情報の提供や食物アレルギー児の対応などについても取組みます。また、乳幼児時期の保護者に教室等の開催により食に関する情報提供を行います。

イ 学校教育分野での取組の充実

地域での食育の取組とともに、学校教育、学校給食を通じての食育の推進は重要であり、また健全な食生活を送るためには食の安全教育も必要です。

このため、家庭科、保健体育科、総合的な学習カリキュラムなどでの食に関する教育プログラムを充実し、正しい食習慣への理解と定着を図り、食文化の継承や地域の農業への関心と理解を深める取組などを家庭、地域と連携して進めます。

また、給食の献立を生きた教材とし、栄養バランスのとれた食事や郷土料理、地場産物についての知識の普及啓発を進め、保護者へは食の安全も含めた食に関する情報を提供します。

ウ 食生活改善の推進

市民一人ひとりが、自らの食生活に関心を持ち、生活習慣病予防のための食事改善と健康の増進に努めることができるよう、関係者と連携して食生活改善に取り組めます。

乳幼児から高齢者まで、教室や相談を通して食に関する正しい知識と実践の習得を目指します。

エ 地産地消の推進

山から海への連続した自然環境に恵まれ、北陸の産物の集積都市として発達した金沢の特性を生かし、食に関する多様な生産体験活動、消費者と生産者の交流活動、地元産物の活用等を通じて、農林・漁業への関心と理解を深め、食の大切さについての意識を高めるとともに、地産地消や食材の有効な活用を推進します。

④ 関係者の主体的な取組、交流・連携

消費者団体の取組に対する支援

市民が自立し、自己責任に基づいて行動できるように、消費者団体等への事業委託や事業補助を行い消費者の育成を図ります。

Ⅵ 基本方針の実現に向けて

施策を効果的に推進するために、市関係職員の一層の資質向上を図り、市民、事業者、県及び国との連携のもと、毎年度、計画的な取組を作成することとし、具体的な施策を着実に推進します。

1. 食の安全・安心委員会

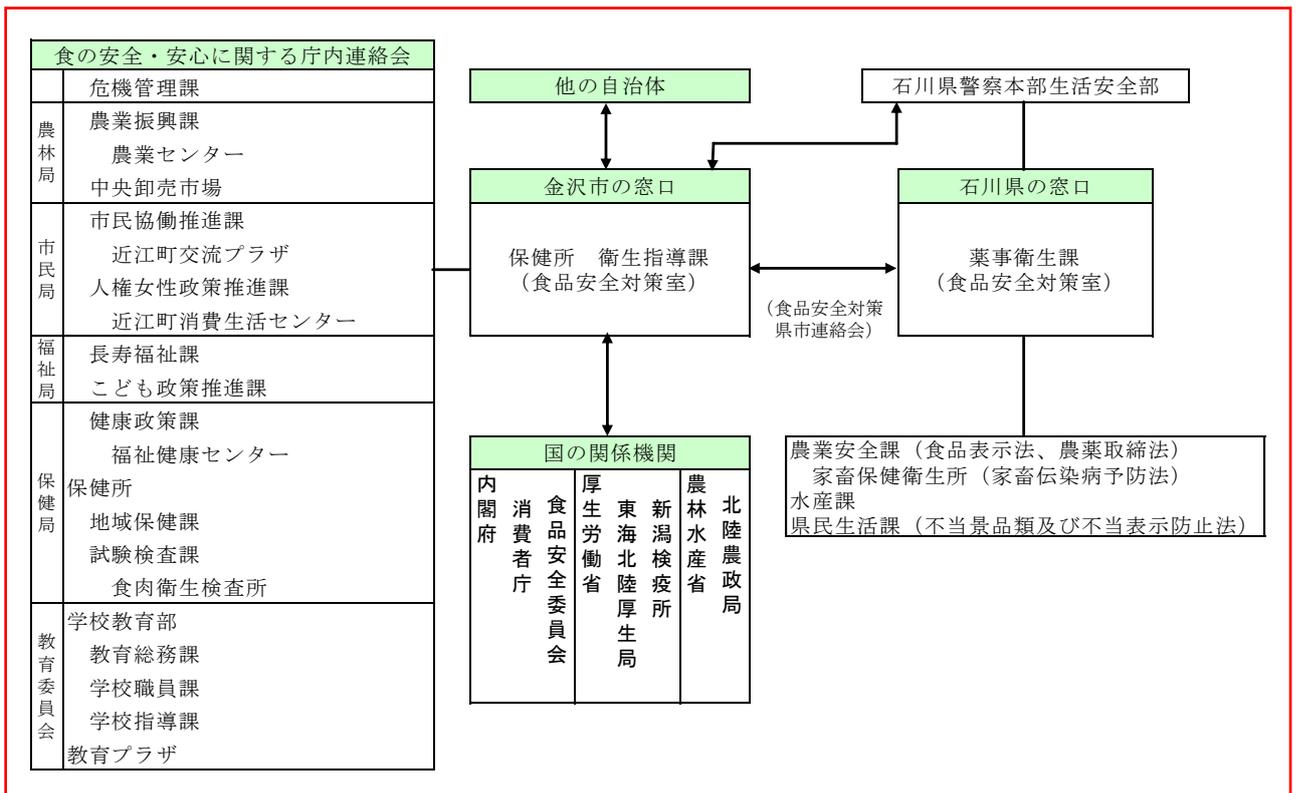
食に関して識見を有する市民、事業者及び学識経験者などで構成された「食の安全・安心委員会」での意見や提案を参考にし、取組に反映させます。

2. 食の安全に関する庁内連絡会

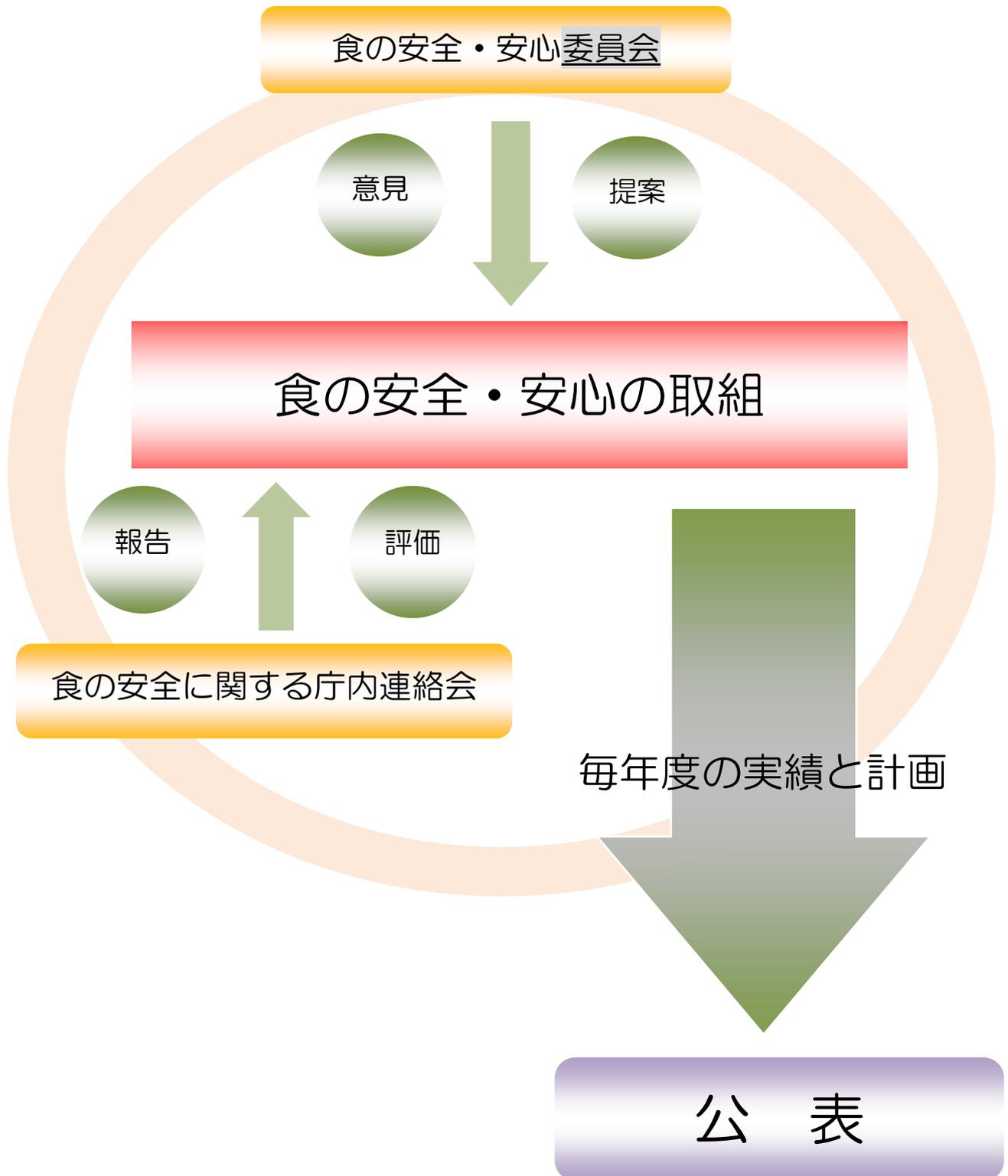
市関係各課で構成された「食の安全に関する庁内連絡会」が協力連携しながら取組の実施状況の報告と評価を行います。

3. 国、石川県等との連携

食品衛生法を所管する厚生労働省や石川県健康福祉部、所轄保健所を始めとした関係自治体との情報交換や連携を密にするとともに、食品表示法（品質事項）、家畜伝染病予防法、農薬取締法等を所管する農林水産省北陸農政局や石川県農林水産部、消費者基本法や食品表示法を所管する消費者庁、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）を所管する石川県県民文化局、石川県警察本部生活安全部と情報交換を行い、連携を図ります。



食の安全・安心の取組の進行管理



用語の説明

	用語	説明
あ	アレルゲン	食物の摂取により湿疹等のアレルギー症状が起こることを「食物アレルギー」といい、その食物に含まれるタンパク質等をアレルゲンという。食物アレルギーによる健康被害を未然に防止するため、平成 14 年 4 月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化された。アレルギーの発症例の多寡やその重篤度により、表示が義務付けられた 7 品目（特定原材料）と、表示をすることが奨励されている 20 品目がある。
え	疫学調査	人間の集団を調べて、さまざまな病気の広がりや原因（又は危険因子）を明らかにし、予防や治療の方法を探る研究のこと。食中毒を対象とした調査では、誰が、何を、いつ、どこで、どのような方法で食べ、その患者の症状はどのようであったかを調べ、疑わしい原因食品を追求し、原因となった物質の検査状況などについて系統的に調査する。
か	家畜伝染病予防法	家畜の伝染性疾患の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的としており、輸出入検疫制度等を規定している。
	金沢市食の安全・安心の確保に関する条例	市民の健康の保護を図ること及び食育の推進並びに金沢の食文化の継承及び振興に寄与することを目的として制定した。（平成 27 年 10 月 1 日施行）
	金沢市食の安全・安心の取組	金沢市民の食の安全・安心の確保に関して総合的に取り組むために、各関係課が計画的に展開する施策を体系的に単年度でまとめたものである。
き	業務管理要綱（GLP）	試験、検査の信頼性を確保するための管理手法。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアル作成等が規定されている。
け	健康増進法	国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善を始めとする国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とする法律。 食品関係の内容としては、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用など、特別の用途に適する旨を表示する特別用途表示、食品の栄養表示に関する基準、健康保持増進の効果などについての虚偽又は誇大な広告等の禁止などについて規定している。
さ	残留農薬	農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残留したもの。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康を損なうことがないよう、全ての農薬について残留農薬の量の限度が食品衛生法で定められており、これを超える農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られる。
し	事業者	本方針では、食品等の生産、製造、調理、加工、販売等を行う人又は法人を指す。これには、農業や水産業における採取業も含む。
	自主衛生管理認証制度	食品関係の営業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する仕組みとして、平成 19 年度から金沢市が独自に創設した制度。この制度は、施設・設備の洗浄の方法や食品の衛生管理が、金沢市が定める基準を満たしていると認められる施設を申請により認証し、これを広く市民に公表することにより、食品営業施設全体の衛生水準の向上を図る事を目的としている。
	収去検査	食品の安全確保を目的として、食品衛生法に基づき、保健所等が実施する食品等の検査。
	消費者基本法	消費者の権利の尊重と自立支援を基本理念とした、消費者政策の基本となる事項を定めた法律。わが国の消費者政策は、この法律に添って進められる。平成 16 年に「消費者保護基本法」が改正され、「消費者基本法」となった。
	消費者庁	消費者の視点にたった行政を推進する目的から、内閣府の外局として平成 21 年 9 月に設置された。消費者庁は、消費者の安全にかかわる分野を幅広く担当することになっており、食品分野では食品衛生法、健康増進法、JAS 法の表示に関わる部分を所管している。
	食育	健全な食生活を送るため、食品や食糧の生産、食文化等について知るとともに、食品を選ぶ力、調理する力、食べ方、味覚等を育て、豊かな食生活の楽しみを知り、それを支える環境や社会について学ぶこと。平成 17 年 7 月 15 日に食育基本法が施行された。
	食事バランスガイド	1 日に何をどのくらい食べたらよいかが目で見える食事の目安。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の 5 つのグループから料理(食品)を組み合わせてバランスよくとれるよう、それぞれの適量をコマのイラストでわかりやすく示してある。厚生労働省と農林水産省の共同により平成 17 年 6 月に策定された。
	食生活指針	国民が日々の生活の中で、何を、どれだけ、どのように食べたらよいか、具体的に実践できる目標として、厚生労働省、農林水産省、文部省の共同により平成 12 年 3 月に策定された。「食事を楽しみましょう。」「1 日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。」などがある。
	食鳥処理施設	鶏、あひる等を食用として処理するために、都道府県又は中核市等の許可を受けた施設で、獣医師による 1 羽ごとの検査が行われている。このうち、年間処理羽数が 30 万羽を超えない小規模な施設を「認定小規模食鳥処理場」といい、県知事等が認定した検査法に従って食鳥処理衛生管理者が検査を行っている。
	食品安全基本法	食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的に平成 15 年 5 月に制定された。基本理念、施策の策定における基本的方針、行政、食品関係事業者の責務及び消費者の役割が定められている。
食品衛生監視指導計画	食品衛生に関する監視又は指導について、食品衛生法に基づき地域の実状をふまえ、各都道府県、中核市等が毎年策定する計画。市民等の意見の反映及び相互理解を得るため、この計画及びその実施状況を公表している。	
食品衛生指導員	食品営業者が日本食品衛生協会等の講習を受講して資格を取得する。営業施設の巡回指導や自主衛生管理の指導を行い、食品衛生の向上に貢献している。	

	用語	説明
し	食品衛生責任者	食品衛生管理者を置かなければならない施設以外の営業施設に設置され、施設の衛生管理にあたるとともに従事者の衛生教育等を行う。調理師、製菓衛生師、保健所長が認めた講習受講者等の資格が必要。
	食品衛生法	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する法律。行政、食品等事業者の責務を明確化するとともに、人の健康を損なう恐れのある食品の製造・販売等の禁止、食品の添加物・容器包装等の基準、食品の表示基準、飲食店等の営業施設の基準、検査等について規定している。
	食品添加物	食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるもの。安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外は認められていない。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれる。例外的に、天然香料及び一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもののみ指定の対象外となる。
	食品表示法	食品を摂取する際の安全性及び一般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法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設され、2015年（平成27年）4月1日に施行された。
ち	地産地消	地域で生産された農産物をその地域で消費しようとする取組で、生産者と消費者を結び付けることにより、消費者に「顔が見え、話ができる関係」で地域の農林水産物・食品を購入する機会を提供することができるように、運搬にかかる環境負荷が小さいとして注目されている。
	腸管出血性大腸菌	人に下痢などの消化器症状を引き起こす病原大腸菌のうち、ベロ毒素を産生するものをいう。溶血性尿毒症候群（HUS）を併発し、意識障害に至るなど重症になる場合もある。代表的なものとしてO157のほか、O26やO111などが知られている。この菌は、牛などの家畜の腸管内に広く分布しているが、家畜では発症しない。
と	動物用医薬品	家畜や養殖魚等に対して、病気の治療や予防を目的として使用される抗生物質や寄生虫駆除剤、栄養補給のための飼料添加物等、飼育の段階で使用される医薬品のこと。食品は原則として抗生物質を含有してはならず、食肉、食鳥、魚介類については、化学的合成品たる抗菌物質を含有してはならないとされている。
	と畜場	牛、馬、豚、めん羊及び山羊を食用として処理するために都道府県又は中核市等の許可を受けた施設。これらの獣畜を食用とするには、この施設で処理し、1頭ごとに獣医師であると畜検査員の検査を受けることが法律で義務づけられている。
	トレーサビリティ	直訳すると「trace（追跡）ability（可能性）」となり、家畜の飼育あるいは作物の栽培などの生産から流通、加工等を経て消費者の口に入るまでのルートを追跡・遡及することができるよう、各段階で記録等を保持、活用するシステムをいう。スーパー等に並んでいる食品が、いつ、どこで、どのように生産、流通したかについて把握することができ、消費者が安心して食品を購入することができる。また、万一食品事故等が発生した場合、迅速な原因の把握・被害の拡大防止等に役立つ。
の	農業生産工程管理（GAP）	生産者自らが、農業生産工程の全体を見通して、食品安全をはじめ様々な観点から注意すべき点検項目を定め、これに沿って農作業を実施・記録し、検証を行って農作業の改善に結びつけていく、一連の農業生産工程管理手法のこと。この手法により、見直し・改善等を繰り返しながら、リスク管理、品質向上やコスト削減などをステップアップすることができる。GAPは「Good Agricultural Practice（良い農業の実践）」の略。
	農薬取締法	農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化と、安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定と国民の健康の保護、生活環境の保全に寄与することを目的とする法律。
	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	農林物資の品質の改善、生産・消費の合理化等を目的とする法律。農林物資の規格を定め、これに合格した製品にJASマークをつけることを認める日本農林規格制度と、一般消費者の商品選択に役立てることを目的に、基準に従った表示を製造者・販売者に義務づけた品質表示基準制度の二つについて規定している。
	ノロウイルス	冬季に多く発生する食中毒の病因物質として報告されている。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスがカキやシジミ等の二枚貝に蓄積し、これらの貝を十分に加熱せずに食べると発症する。また、手指を介してノロウイルスに汚染された食品を食べると感染した食中毒や人から人への感染症が多く報告されている。このウイルスによる食中毒は、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れる。なお、予防には食品を中心部まで十分に加熱することや手指等を十分に洗浄、殺菌することが有効である。
は	HACCPシステム（ハサップ）	Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略で、食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つ。原料から製品に至るまでの製造の各工程で、発生する可能性のある危害を分析し、重点的にこの危害を管理することで製品の安全性を確保するシステム。従来の製品検査等を重視した衛生管理ではなく、工程管理に重点をおいている。
ふ	不当景品類及び不当表示法（景品表示法）	不当な表示や過大な景品類の提供による顧客の誘引を防止するため、一般消費者の自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為を禁止することなどにより、消費者の利益を保護することを目的とする法律。商品やサービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守る。
り	リスクコミュニケーション	食品を摂取することで生じる健康への悪影響について、その発生頻度や度合いを分析・評価する過程や、その悪影響を軽減する施策を検討する段階で、行政、生産者・加工者等の事業者、消費者、研究者等の関係者の間で、情報や意見を交換すること。