

(千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針(改正案)に対する修正箇所のみを抜粋してあります。)

改正案(意見募集前)に対する修正箇所の新旧対照表

ページ	新(改正案(意見募集前)に対する修正内容)	旧(改正案(意見募集前))
4	IV 施策の方向	
	1 「安全で安心な食品」の生産と供給を促進します。	
4	(1) 安全・安心な農林畜水産物の生産と供給 ⑤ GAPの推進 生産者等が、食品安全・環境保全・労働安全等に関する法律等を遵守し、産地等の実情に合わせ、生産環境や各作業工程ごとのリスク管理を行うGAPの <u>普及に努めます。</u>	⑤ GAPの推進 生産者等が、食品安全・環境保全・労働安全等に関する法律等を遵守し、産地等の実態に合わせ、生産環境や各作業工程ごとのリスク管理を行うGAPの <u>考え方やその取組の普及啓発に努めます。</u>
4	(2) HACCPの導入から運用までの指導・支援 県内食品関連事業者、また、と畜場や食鳥処理場の関係業者などに対し、研修会の開催、監視時の指導・助言等を通じて、 <u>国際標準の衛生管理手法である</u> HACCP(HACCPの考え方に基づく自主衛生管理を含む)を導入する支援を行います。 また、HACCP導入後は、施設における衛生管理記録の確認や適正な運用の指導を実施しフォローアップを図ります。	県内食品関連事業者、また、と畜場や食鳥処理場の関係業者などに対し、研修会の開催、監視時の指導・助言等を通じて、HACCP(HACCPの考え方に基づく自主衛生管理を含む)を導入する支援を行います。 また、HACCP導入後は、施設における衛生管理記録の確認や適正な運用の指導を実施しフォローアップを図ります。

ページ	新（改正案(意見募集前)に対する修正内容)	旧(改正案(意見募集前))
6	<p>(6) BSE対策の推進</p> <p>生産段階において、適切な飼料規制(肉骨粉等の使用禁止)を行うとともに、死亡牛等のBSE検査を実施し、牛の個体識別制度の適切な実施を指導します。</p> <p>と畜段階において、牛の特定危険部位の除去等適正な処理を行うことにより、<u>BSE由来の人のプリオン病発症の可能性が極めて低くなる</u>ことから、BSEスクリーニング検査は症状がある牛のみを対象に実施することとします。</p> <p>また、牛肉加工処理段階においても特定危険部位の除去等適切な処理について、監視・指導を行います。</p>	<p>生産段階において、適切な飼料規制(肉骨粉等の使用禁止)を行うとともに、死亡牛等のBSE検査を実施し、牛の個体識別制度の適切な実施を指導します。</p> <p>と畜段階において、<u>国産牛</u>の特定危険部位の除去等適正な処理を行うことにより、<u>BSE発生リスクがほとんどなくなる</u>ことから、BSEスクリーニング検査は症状がある<u>国産牛</u>のみを対象に実施することとします。</p> <p>また、牛肉加工処理段階においても特定危険部位の除去等適切な処理について、監視・指導を行います。</p>