

# 第8次 静岡市食の安全・安心アクションプラン 令和5年度～令和8年度について

食を取り巻く環境の変化に対応するため これまでの実施状況や課題等を踏まえ  
「第8次静岡市食の安全・安心アクションプラン 令和5年度～令和8年度」を策定します

※令和5年度より 名称を「食の安心・安全アクションプラン」から  
「食の安全・安心アクションプラン」に変更します

## 経緯

平成15年度 「食品安全基本法」施行

行政の役割は「食品の安全性の確保に関する施策の策定・実施」



施策を全庁的に推進するため、

「静岡市食の安全対策推進連絡会」を設置

平成18年度 市が取り組む「食」に関する事業をまとめ、

「静岡市食の安全・安心アクションプラン」を初めて策定



以来、定期的にプランを見直しながら食の安全対策事業を実施しています

(現プランの期間は平成31年度～令和4年度)

# 1. これまでの成果・課題



食の安全・安心に関わる様々な取組を進めてきました

## I. 食の安全の確保 食品施設に対する検査や指導により衛生上の危害の発生を防止

### <取組み実績（令和3年度）>

- ・スーパーマーケット等の食品販売施設の監視指導（7,853件）
- ・イベント等の指導（303件）
- ・食品等事業者に対する衛生講習会の実施（12回、442人参加）
- ・輸入食品や広域流通食品等の収去・買上げ検査（205件）
- ・HACCPについての事業者等からの相談受付と助言（100％）など



## II. 食の安心の提供 意見交換会の実施や市民向けの情報発信により安心感を醸成

### <取組み実績（令和3年度）>

- ・食の安全教室や出前講座など(リスコミ)の開催(延べ3,331人参加)
- ・食品表示制度の消費者向け講習会の開催（計29人に個別相談）
- ・しずまえ漁業見学事業(Youtubeにて動画を公開)
- ・ホームページ「たべしずねっと」の運営(アクセス数34,205回)など
- ・ホームページ「ZRATTO！しずおか」による地場農産物照会(情報発信72回)



成 果

アクションプラン(H31年度～R4年度)は 概ね計画どおり実施中  
各年度、実施事業の8割超がA評価(計画通り実施できた)

患者数100名以上の大規模食中毒の発生件数 0件  
(平成31年度～令和4年度8月末現在)

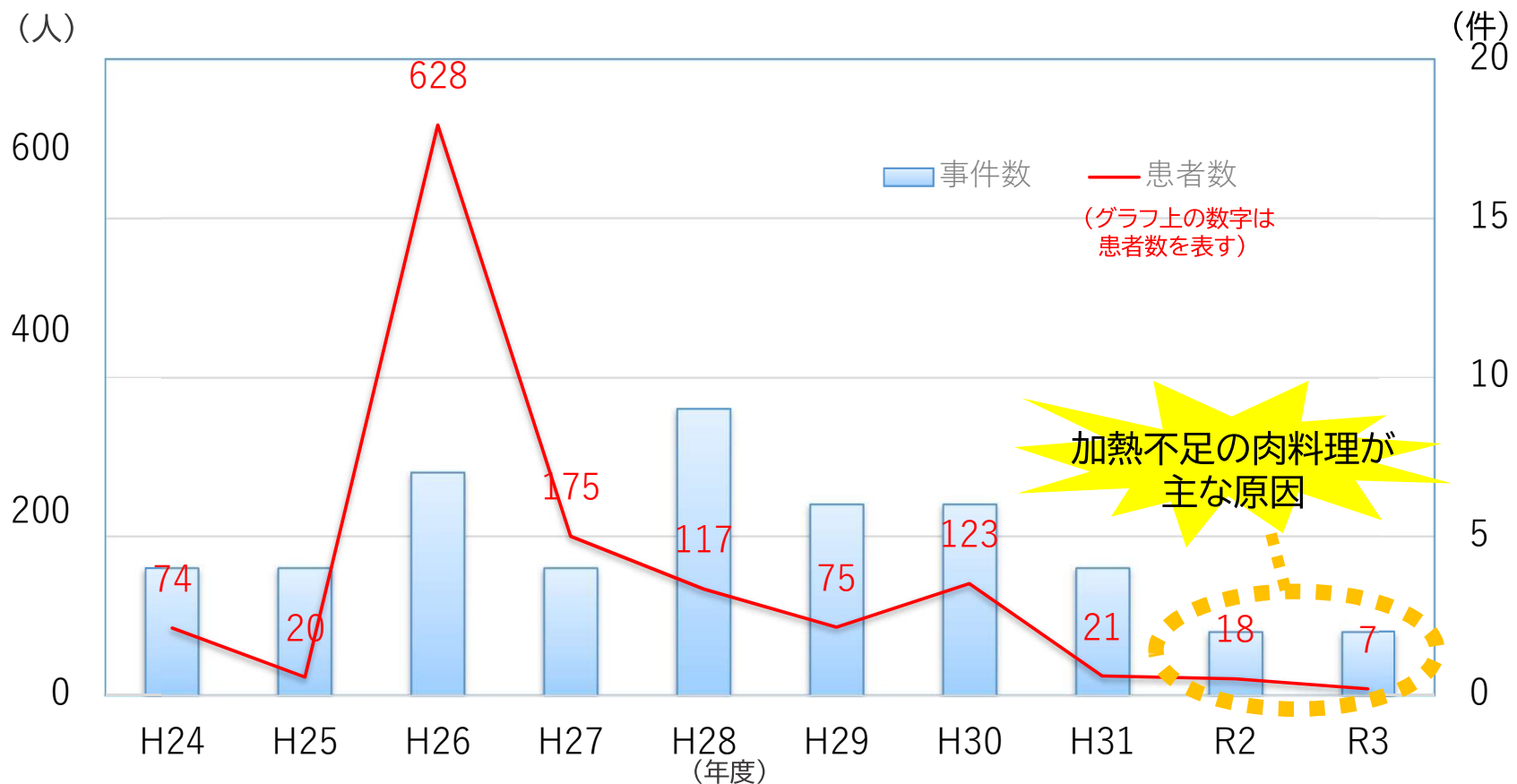
# 1. これまでの成果・課題

## 課 題



市内食中毒の発生件数は下降傾向であるが  
依然として0件にはなっていない

過去10年間の市内の食中毒発生状況



# 静岡市独自の新たな取り組み ①

静岡市の課題に対応するための新たな取り組みを 2つ始めます



## 課 題

市内食中毒の発生件数は下降傾向であるが  
依然として0件にはなっていない

R2、R3発生食中毒  
4件中3件が  
過熱不足の肉料理が原因

## 要因

### <事業者>

過熱不足の肉料理の提供

→これまで食中毒を起こさなかったことへの過信  
食中毒が身近に起こりえることを認識していなかった



他の店でも過熱不足メニューを出しているようだけど  
食中毒を出したと聞いていないから大丈夫！

他の店で起きた食中毒にはならなかった  
小さな事故の話？聞いたことはないなあ。

事業者の間で過去の食中毒事件の教訓や、食中毒には至らなかった「ヒヤリハット※事例」を  
共有・継承し、大きな事故を防いでいく仕組みが必要ではないかと考えました  
(処分権限のある保健所には直接伝えにくい事例 など)

※1つの重大な事故の裏には多数の  
ヒヤリハットがある(ハインリッヒの法則)・・・右図



# 静岡市独自の新たな取り組み ①

## 事業者が気軽に相談できる人材の活用

(事業者向け)



ヒヤリハット  
活用

(食品衛生推進員制度※をより積極的に利用)

- 「食のヒヤリハット事例」を事業者や市民等から情報収集します

→保健所がまとめて事業者にフィードバック

例：健康被害例や有償苦情例を分析・整理し、衛生講習会で情報提供 など

- アフターコロナ対策(経済活動の再活性化に伴う飲食店等での安全対策)をします

例：従業員のマスク・手袋着用の徹底、利用者増加に対応した衛生対策 など

### ※「食品衛生推進員制度」

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、食品衛生の向上と推進に熱意と見識を有する者に、市が推進員を委嘱する。

推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法などについて、食品等事業者からの相談に応じ、助言等の活動を行う。

(食品衛生法第67条)



## 静岡市独自の新たな取り組み ②

### 課題

市内食中毒の発生件数は下降傾向であるが  
依然として0件にはなっていない

R2、R3発生食中毒  
4件中3件が  
過熱不足の肉料理が原因

### 要因

#### <消費者>

- ・事業者が提供する食品への過信
- ・リスクの高い食品でも自分は食中毒にならないという油断



店の人が「新鮮だから大丈夫」  
と言っているから  
過熱不十分の肉でも大丈夫！



過熱不足の肉料理を  
提供しよう要望

消費者が食中毒を回避する意識、リスクの高い食品や  
新しい食中毒への対応が必要ではないかと考えました  
(加熱不足の肉料理のリスク、イクラにいたアニサキス など)





## 静岡市独自の新たな取り組み ②

### 様々な媒体を利用した多様なリスク等の情報の発信

(消費事向け)



(次世代にも役立つ知識を消費者目線で発信)

わかりやすい  
情報

#### ● 食品衛生の知識を動画でわかりやすく解説します

→3分以内の短編PR動画を「たべしずねっと」上に公開

例：「家庭でできる食中毒予防のポイント」

「衛生昆虫を食品につけないようにしよう」など



#### ● 利用者目線から食の安全・安心に係る情報を分類し、検索しやすくし、広く発信します

例：小学生→しずまえ漁業見学 高校生→カラダにeat75

一般→食育普及啓発事業、地産地消を学ぶ講座 など

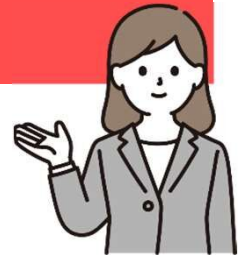




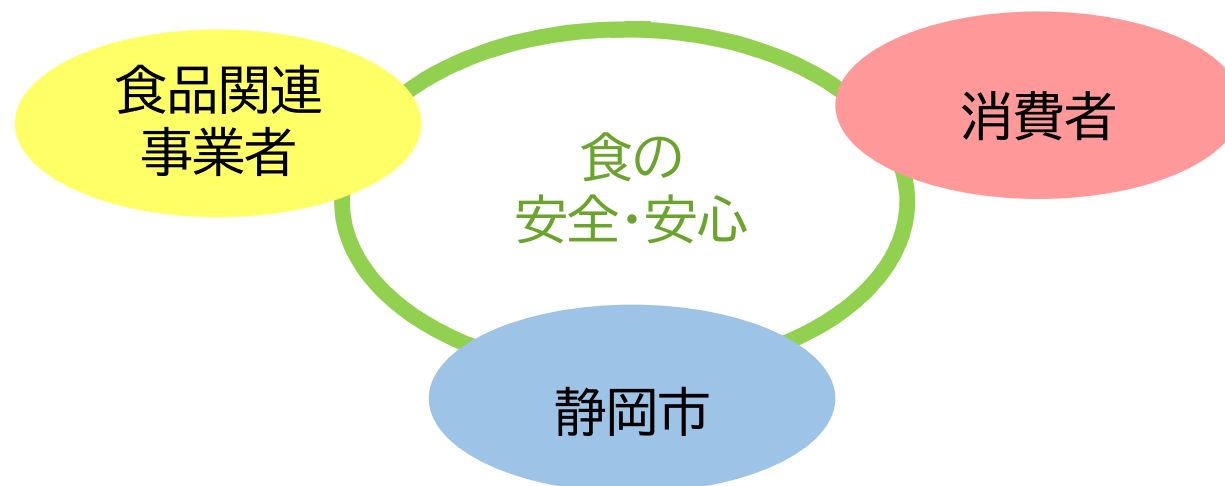
## 2.目指す将来の姿



「食の安全・安心を未来へ継承するまち」の実現を目指します



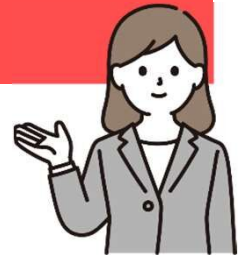
- 【食の安全】 消費者、食品関連事業者、行政の三者がそれぞれの役割や責務を果たし、互いに連携・交流することで確保していきます
- 【食の安心】 食の安全を確保したうえで、正しい情報や必要な情報を得られる環境を整えることが、安心感の醸成につながると考えます



## 2.目指す将来の姿



「食の安全・安心を未来へ継承するまち」の実現を目指します



「第8次 静岡市食の安全・安心アクションプラン」の達成目標

患者数100名以上の

**大規模食中毒の発生件数 0件 の維持**

**人口10万人当たりの食中毒の患者数 8人以下/年**

(患者数100名以上の大規模食中毒を除く)※H29～R3年度の平均10.4人/年

### 3.目標達成のための主な施策・指標

「大規模食中毒0件」達成のために、主要な事業に目標値を設けます



目標値／年  
(R5～8年度)

#### I. 食の安全の確保に関する施策

成果指標

参考値(基準値)／年

デパート、スーパーマーケット、流通センター等食品販売施設の監視指導

監視指導計画に基づく食品販売施設の監視指導実施率

96.7%  
(H30～R3年度平均)

100%

イベント等の指導

イベント指導件数

275件  
(R2～R3年度平均)

300件

食品表示の調査(検査)の実施

表示基準違反率

4.2%  
(H30～R3年度平均)

4%以下

#### II. 食の安心の提供に関する施策

成果指標

参考値(基準値)／年

目標値／年  
(R5～8年度)

リスクコミュニケーション事業  
(食の安全教室 ほか)

リスクコミュニケーション事業(各種)への参加人数

2,570 人  
(R2～3年度平均)

3,000 人

食の安全・安心ホームページ  
「たべしずねっと」の運営

たべしずねっとアクセス数

44,307 回  
(H30～R3年度平均)

50,000 回

食の安全に関する情報の発信

食の安全に関する情報のメルマガ等での発信件数

29.0件  
(H30～R3年度平均)

30件