

静岡市食の安全対策推進事業



静岡市 食の安全・安心アクションプラン

平成21年度～平成23年度



静岡市

静岡市食の安全対策推進事業

静岡市食の安全・安心アクションプラン 平成21年度～平成23年度の策定にあたって

食の安全・安心アクションプラン平成21年度～平成23年度の策定にあたりまして一言ご挨拶を申し上げます。

食品衛生行政は、平成15年のBSEや輸入食品の残留農薬に関係した問題を踏まえ、食品の安全確保のために食品衛生法の大幅な改正を行いました。

また同年国民の健康の保護が最も重要であるということを基本理念とする食品安全基本法が制定され、地方自治の取り組むべき施策が明確となり今日に至っております。

これを踏まえて本市では、平成15年から保健衛生部を中心に庁内18課が連携した「静岡市食の安全対策推進連絡会」を設置し、合わせて120を超える「食の安全の確保のための施策」と「食の安全の提供のための施策」の事業をアクションプラン(行動計画)として毎年策定してまいりました。

さて、今年度からのアクションプランは各課の中長期的な視野に立った施策や継続した施策についても理解しやすいよう計画期間を3年間としました。

内容につきましても、アクションプランの体系や実施内容が一目でわかるよう、図や写真を多用しております。従来各所属で独自に実施してきた施策を調整し、より効率的で効果的な実施を目指して刷新いたしました。

今後も引き続き、静岡市にふさわしい食の安全・安心対策の施策を、市民の皆様を示すことができるよう、生産者、食品等事業者、消費者、行政がそれぞれの立場で情報や意見の交換を積極的に実施しながら、食の安全の確保と安心の提供に取り組んでまいりたいと考えております。

静岡市食の安全・安心アクションプラン 平成 21 年度～平成 23 年度

目次

はじめに 「静岡市食の安全・安心アクションプラン 平成 21 年度～平成 23 年度」の策定にあたって

静岡市食の安全対策推進事業

1. アクションプランとは？.....	2 ページ
2. 計画期間.....	2
3. 進行管理.....	2
4. 食の安全・安心はみんなでつくる.....	3
5. 推進体制.....	4

静岡市食の安全・安心アクションプラン

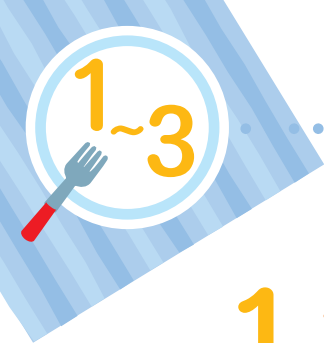
6. アクションプランの体系.....	6
7. 安全・安心な食生活へ 新アクションプランの取り組み.....	8
8. 静岡市食の安全・安心アクションプラン 平成 21 年度～平成 23 年度.....	10
I. 食の安全の確保のための施策	
II. 食の安心の提供のための施策	

参考資料

1 食品等の検査項目一覧.....	31
2 平成 20 年度 食の安全・安心意見交換会の開催について.....	33
3 アクションプラン 用語の説明.....	35
4 食の安全に関する問い合わせ先一覧.....	37

静岡市 食の安全対策推進事業





1 アクションプランとは？

「静岡市食の安全・安心アクションプラン」は、静岡市が「食の安全の確保」と「食の安心の提供」のために取り組む事業をまとめて市民の皆様を示した行動計画です。

平成 15 年 5 月に公布された食品安全基本法に基づき、庁内の関係部署が連携するとともに、国、県等の機関との協力、さらに消費者や生産者・食品事業者との協働によって各事業が実施されます。

2 計画期間

平成 21 年度から平成 23 年度までの 3 年間とします。

3 進行管理

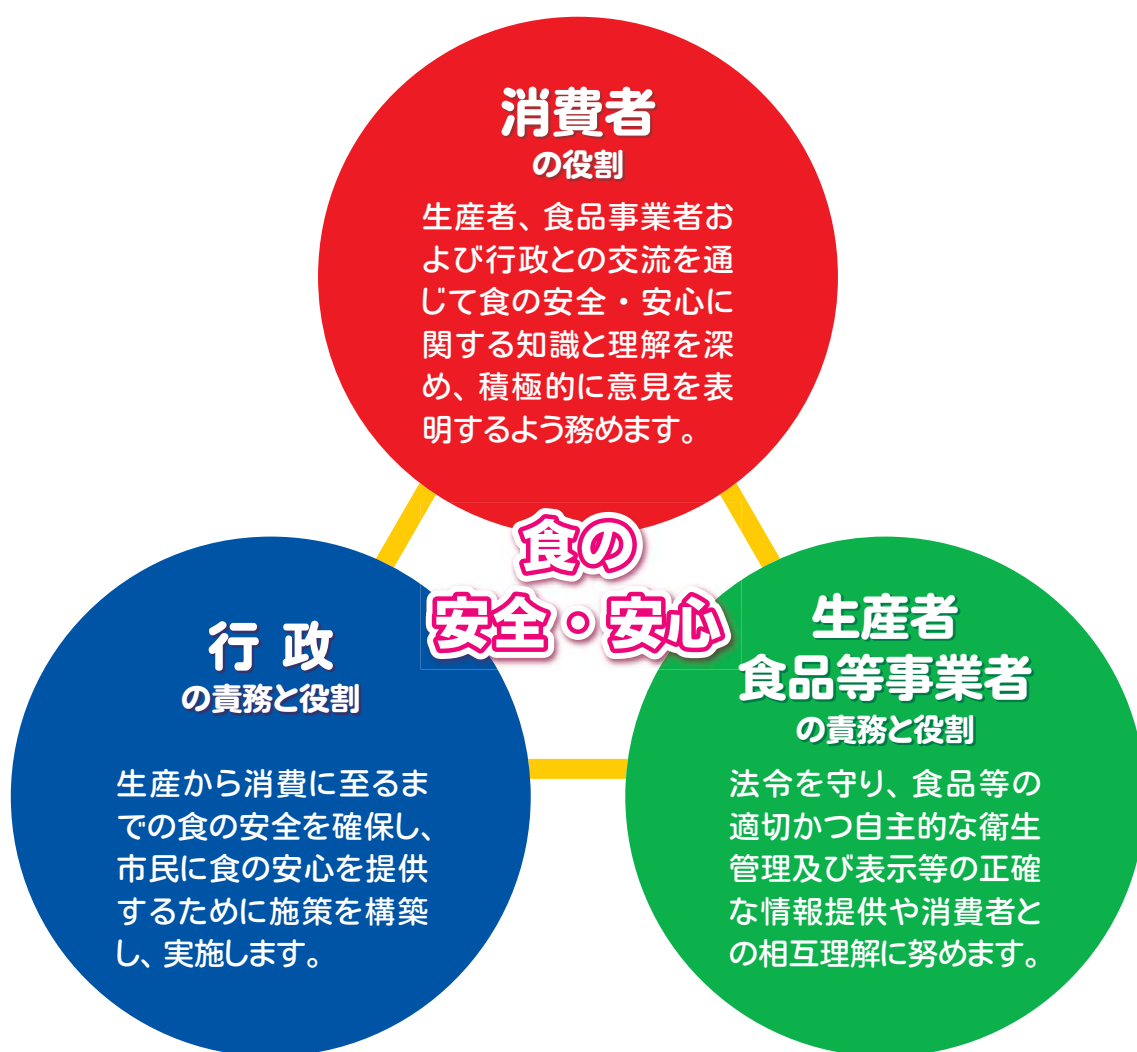
庁内関係部署で組織された「静岡市食の安全対策推進連絡会」が、プランの進行管理を行います。

プラン中の事業について、実施状況の報告と評価を毎年度行い、「食の安全・安心意見交換会」での審議、市民からいただいたパブリックコメントを進行管理の参考とします。

また、計画期間内に制度や組織の改正、社会状況の変化等があった場合は、必要に応じてプランの見直しを行います。

4 食の安全・安心はみんなで作る

食の安全・安心のためには、消費者、生産者・食品等事業者、行政が互いに連携・交流しながら、それぞれの責務と役割を果たすことが必要です。

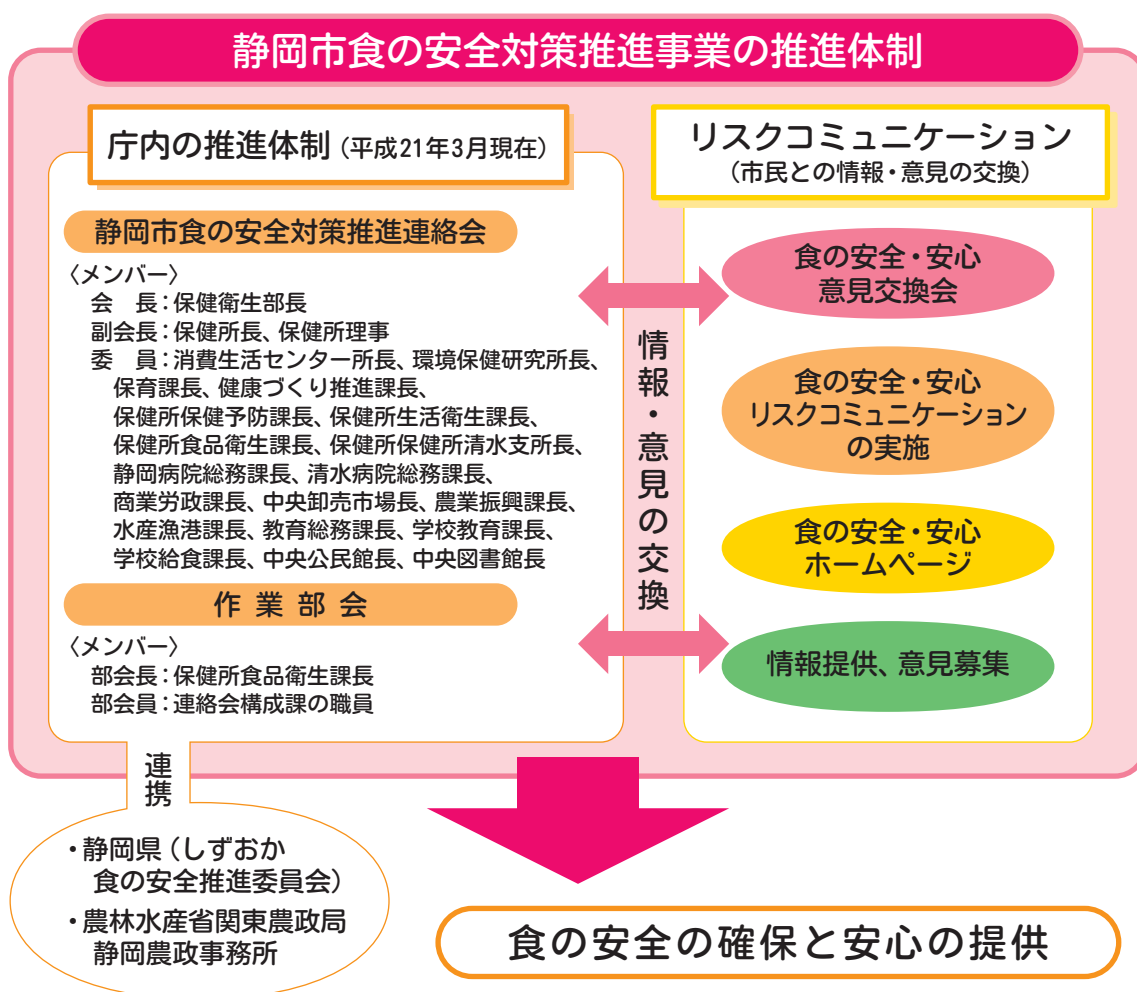


5 推進体制

「庁内の推進体制」と「リスクコミュニケーション」の2本の柱により、静岡市の食の安全対策事業を推進していきます。

庁内の推進体制としては、生活文化局(市民生活部)、環境局(環境創造部)、保健福祉子ども局(子ども青少年部、保健衛生部)、病院局(静岡病院事務局、清水病院事務局)、経済局(商工部、農林水産部)、教育委員会事務局の9部局の関係課で構成する「静岡市食の安全対策推進連絡会」を設置し、生産・流通から消費に至る食品等の安全確保に関する施策を検討協議、実施する体制をとっています。

リスクコミュニケーションは、生産者、食品等事業者、消費者、学識経験者及び一般公募者で構成する食の安全・安心意見交換会を開催するとともに、リスクコミュニケーションの実施やホームページ等により市民、行政間の情報、意見の交換を推進していきます。



静岡市食の安全・ 安心アクションプラン



6 アクションプランの体系

静岡市 食の安全・安心アクションプラン

基本方針

基本的な取り組み項目

I 食の安全の確保のための施策

1. 生産段階における支援や助言を行います。

1 生産資材の安全管理・適正使用の啓発

2 環境にやさしい農業生産の推進

2. 調理・製造・加工段階における監視指導を実施します。

1 HACCPの導入を推進・支援

2 危害分析に基づいた重点監視指導の実施

3. 流通・販売段階における監視指導を実施します。

1 輸入食品など管轄外流通食品の収去検査・監視指導

2 いわゆる健康食品の買い上げ検査

4. 試験・検査技術の充実を図ります。

1 食品衛生検査施設の業務管理要領（GLP）に則った検査

2 検査項目を増やす検討、食の安全を確認する調査の実施

II 食の安心の提供のための施策

1. 食の安全に関する情報の提供、公開を推進します。

1 生産・流通・消費に至る食の安全に関する情報の収集、提供、公開

2. 食の安全・安心に関する連携と意見交換を推進します。

1 消費者・生産者・事業者の意見の施策への反映

2 流通・販売業者との情報の共有化、連携の強化

3. 食品表示の適正化を推進します。

1 食品表示の監視指導

2 食品表示モニターの委嘱

4. 地産地消を推進します。

1 生産者、食品等事業者、消費者間の交流活動の推進

5. 食の安全に関する教育・啓発を推進します。

1 学校等との連携による教育活動

2 市民講座、体験イベント等の開催



「食の安全の確保のための施策」、「食の安心の提供のための施策」の2つを柱に、9つの「基本方針」を設定しました。

さらに、基本方針に基づいて「基本的取り組みの項目」を設定し、その下で各事業が展開されます。

			担当部署	ページ			
3	トレーサビリティシステムの導入推進	4	生産段階でのモニタリング検査(収去検査)の強化	食品衛生課、農業振興課	p10		
3	調理・加工等の従事者に対する衛生講習	4	加工食品等の収去検査の強化	保育課、食品衛生課、中央卸売市場、学校教育課、学校給食課	p11		
3	容器包装・おもちゃ等の買い上げ検査	4	健康被害の未然防止・拡大防止のための速やかな情報伝達と連携	5	食品保管施設、食品販売施設の安全管理指導	環境保健研究所、保健予防課、生活衛生課、食品衛生課、中央卸売市場	p15
				環境保健研究所	p18		
				消費生活センター、健康づくり推進課、食品衛生課、中央図書館	p19		
				消費生活センター、食品衛生課、商業労政課	p21		
3	関係部署との不審・疑問表示情報の共有、合同調査・指導			生活衛生課、食品衛生課	p22		
				生涯学習推進課、農業振興課、水産漁港課、学校給食課	p24		
				消費生活センター、生涯学習推進課、環境保健研究所、保育課、健康づくり推進課、保健予防課、生活衛生課、食品衛生課、静岡病院・清水病院、教育総務課、学校給食課 (開催イベント内容により、他の部署も関係します)	p26		



7 安全・安心な食生活へ 新アクションプランの取り組み

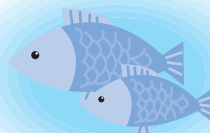
平成21年度からのアクションプランで、新しく取り組む事業や、これまでより強化する事業をピックアップしました。なお、施策の後に示した数字はアクションプラン体系図の「基本方針」及び「基本的な取り組み項目」に対応しています。

I 食の安全確保のための施策



卸売市場品質管理高度化マニュアル作成：
2(2)

原案を元にマニュアルを作成し、実施する予定です。



平成20年度の検査件数70件から平成21年度以降の輸入食品検査を170件に強化する予定です。



輸入食品検査の強化：3(1)





II 食の安心の提供のための施策



**食の安全・安心
ホームページのリニューアル: 1(1)**

サイトをリニューアルし、より市民が
利用しやすい内容に順次更新します。

現状把握・原案検討を行い、原案確定
次第、印刷配布等を行います。

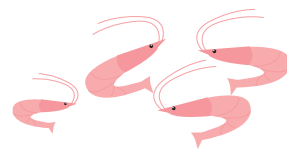


**アクションプラン普及版の作成、配布:
1(1)**

取り組みをより親しみやすく
紹介したパンフレットを作成、
配布します。



地産・地消マップの作成: 4(1)



平成21年度より、現状把握・原案作成
に取り組みます。



食育マップの作成: 5(1)

平成20年度に由比町と合併したため、
静岡市としては初めて開催します。



由比桜えびまつりの開催: 4(1)



8 静岡市食の安全・安心 アクションプラン

平成 21 年度～平成 23 年度

I「食の安全の確保のための施策」

1 ● 生産段階における支援や助言を行います。

(1) 環境にやさしい農業生産を推進します。

【施策】

- エコファーマーの認定推進

農業振興課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
エコファーマーの推進	500 人			→
クリーン野菜産地育成事業	5 地区対象			→

(2) 農政部局と連携し、生産段階でのモニタリング検査（収去検査体制）を強化します。

【施策】

- 鶏卵、蜂蜜の収去検査

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
・ 鶏卵、蜂蜜の収去検査	16 件			→



エコファーマーが作った農産物





2 ● 調理・製造・加工段階における監視指導を実施します。

(1) 危害分析・重要管理点方式(HACCP)の導入を実施、支援します。

【施策】

- HACCP希望者及び予定者からの相談・受付・助言

食品衛生課

取り組み事項	20年度(現状)	21年度	22年度	23年度
・HACCP希望者及び予定者からの相談・受付・助言	7回	10回	—	→

(2) 危害分析に基づき、重点監視指導を実施します。

【施策】

- 学校給食の食材の安全の確保
 - ◇ 学校給食食材の購入方法の確立
 - ・平成21～23年度学校給食物資納入業者登録の実施
 - ・平成21～23年度登録申請時の書類審査・立入検査
 - ◇ 学校給食食材の安全確認
 - ・加工食品等の内容成分確認及び購入体制
 - ・物資購入委員会による書類審査及び現物選定・各調理場における現物確認(葵区・駿河区)
 - ・各調理場の栄養士等による書類審査及び現物選定(清水区)
 - ◇ 学校給食食材納入業者への指導の徹底
 - ・施設への立ち入り検査・指導
 - ◇ 各機関との連携を図った中で各調理施設への情報伝達

学校給食課

- 卸売市場品質管理高度化マニュアル作成
 - ◇ 静岡市中央卸売市場の卸、仲卸業者が荷受け、売場、保管等を経由して商品を小売業者に引き渡すまでの品質管理の取組みを文書化し食の安心・安全の向上に役立てる。

中央卸売市場



学校給食の物資購入委員会



まぐろのせり売り

● 監視指導計画に基づく監視指導

◇ 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、食品事業者（製造業、販売業、飲食店等）の監視指導を行う。なお、突発的な健康危機管理事例が発生した場合などは、すみやかな対応をとっていく。

- ・ 学校、病院、老人保健施設等の集団給食施設の監視指導
- ・ 食中毒ハイリスク施設（旅館、弁当屋、大規模飲食店等）の重点監視
- ・ 大規模販売店等の夏季、年末一斉監視
- ・ 食品製造業者に対する監視指導（表示を含む）

● 食鳥検査の実施

- ◇ 大規模食鳥処理場での検査
- ◇ 認定小規模施設での検査

- 食品等事業者の自主衛生管理体制（各種記録の保管、製品の自主検査等を含む。）の推進（施設監視時及び衛生講習会時に指導を行う。）

食品衛生課

取り組み事項	20年度（現状）	21年度	22年度	23年度
食材の安全確保	随時実施			→
卸売市場品質管理高度化マニュアル作成	卸、仲卸業者マニュアル原案作成	マニュアル作成	マニュアルに基づき実施	→
監視指導	24,000件	22,000件		→
大規模食鳥処理場での検査	514回 140万羽	514回 120万羽		→
認定小規模施設での検査	9回			→
施設監視時及び衛生講習会時指導	随時実施			→



食鳥検査



(3) 調理、加工等の従事者に対する衛生講習を充実します。

【施策】

- 給食担当教職員、教職員、栄養士、調理員に対する食の安全指導・啓発
 - ◇ 給食担当職員に対する食の安全指導
 - ・ 学校給食事務説明会の開催（食中毒防止、衛生管理改善充実）
 - ・ 学校給食衛生責任者研修会の開催
 - ・ 学校給食衛生研修会「食中毒防止講習会」の開催
 - ・ 学校給食衛生責任者会の開催
 - ・ 栄養士研修会の開催

学校給食課・学校教育課
- 保育園児及び児童・生徒の健康づくりに役立つ給食の提供
 - ◇ 食育に配慮した献立メニューで作成

学校給食課・保育課
- 調理担当者の資質向上のための研修会
 - ◇ 保育園給食関係者研修会
 - ・ 乳幼児期の食事・食品の衛生的扱い等について研修し、安全で時期に合う食事等を提供するよう図る。
 - ◇ 新規採用給食関係者研修会
 - ・ 乳幼児期の食事の特性・事故を防止するための食品の衛生的扱い等について研修し、園児に合う食事を安全に提供できるよう図る。
 - ◇ 調理研修会
 - ・ 乳幼児期の園児に食事等を提供するための調理作業について研鑽し、安全でおいしい食事等を提供するための研修
- 給食室巡回、指導
 - ◇ 保育園給食室を管理栄養士が巡回し、食品の衛生的扱いや給食室の衛生管理等を確認する、又調理等作業方法について協議をすることにより、給食室の運営支援・指導をして、安全に給食提供をする。
- 保育園児の健康づくりに役立つ給食の提供
 - ◇ 基準献立作成用料理カード検討会
 - ・ 栄養的に管理され、園児の年齢に合ったおいしい食事を安心して提供するため、調理員・管理栄養士が、基準とする料理カードについて見直しをする。
 - ◇ 食物アレルギー対応食用料理カード検討会
 - ・ 増加する食物アレルギー児に合った安全な食事を、安心して提供するための給食作業量を軽減し、食物アレルギー対応食提供に係る栄養管理業務を容易にするため、基準献立作成用カードを基に、アレルギー対応食のカード化を計る。

保育課
- 講習会の開催
 - ◇ 専門の講師を招き青果部、水産物部の卸、仲卸業者他関係者に対して、食の安全・安心に関する講習会を開催し、食品表示等の専門知識の習得に役立てる。

中央卸売市場
- 食品等事業者に対する衛生講習会の開催

食品衛生課



取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
食の安全指導・啓発	随時実施			
給食担当教職員に対する食の安全指導	実施 (1 回 160 人)			
保育園給食関係者研修会	1 回開催予定			
新規採用給食関係者研修会	5 回開催予定			
調理研修会	3 回開催予定			
給食室巡回、指導	60 回 92 園予定	60 回 96 園予定		
基準献立作成用料理カード検討会	4 回開催予定			
食物アレルギー対応食用料理カード検討会	11 回開催予定	5 回開催予定		
講習会の開催	専門講師による 講習会実施		内容検討	
食品等事業者に対する衛生講習会の開催	100 回 5,000 人			

(4) 食品等の収去検査体制を強化します。

【施策】

- 食品等の収去検査体制の強化
 - ☆ 食品製造業者に対する食品の収去品依頼検査の実施

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
食品等の収去検査体制の強化	926 件	【年度ごと協議検討】		



3 ● 流通・販売段階における監視指導を実施します。

(1) 輸入食品など管轄外流通食品の収去検査及び監視指導を実施し、安全の確認に努めます。

【施策】

- 輸入食品など管轄外流通食品の収去検査及び監視指導
 - ☆ 静岡市中央卸売市場、流通センター、大規模量販店などを中心に保存温度や陳列販売方法などの監視指導を行う。また、食品衛生監視指導計画に基づいて収去検査も実施する。
 - 輸入食品や広域流通食品の収去検査の実施
 - 市内の食品衛生法違反措置状況について報道関係者への情報提供やホームページへの掲載

食品衛生課

取り組み事項	20 年度 (現状)	21 年度	22 年度	23 年度
輸入食品や広域流通食品検査	890 件 (輸入 70 件)	990 件 (輸入 170 件)		→
食品衛生法違反措置状況の情報提供やホームページへの掲載	随時実施			→

(2) いわゆる健康食品の買上げ検査を実施します。

【施策】

- いわゆる健康食品の買上げ検査の実施
 - ☆ 市内に流通する「いわゆる健康食品」が医薬品成分を含有していないかどうか、買上げ検査を実施します。

生活衛生課

取り組み事項	20 年度 (現状)	21 年度	22 年度	23 年度
いわゆる健康食品の買上げ検査の実施	7 件	10 件程度	【年度ごと協議検討】	

(3) 容器包装やおもちゃ等の買上げ検査を実施します。

【施策】

- 容器包装やおもちゃ等の買上げ品依頼検査の実施
 - ☆ 容器包装やおもちゃ等に有害物質が含有されていないかどうかの検査

食品衛生課

取り組み事項	20 年度 (現状)	21 年度	22 年度	23 年度
容器包装やおもちゃ等に有害物質が含有されていないかどうかの検査	32 検体			→



(4) 食品や健康食品及び機能性食品などについて速やかな情報収集、伝達、連携を図り、健康被害の未然防止と拡大防止に努めます。

【施策】

- 市民からの食品衛生に関する苦情・相談の対応
- 消費者に対し食品や飲食危害に関する情報を提供
- 食中毒事件等の速やかな公表

食品衛生課

- 食品に関する感染症発生時の拡大防止
 - ◇ 事例発生時の食品衛生課との共同調査や対策会議の開催

保健予防課

- 飲食に起因する新たな危害が発生した場合、詳細で正確なデータの提供

環境保健研究所

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
市民からの食品衛生に関する苦情・相談の対応	随時実施			→
消費者に対し食品や飲食危害に関する情報を提供	随時実施			→
食中毒事件等の速やかな公表	随時実施			→
感染拡大防止	患者発生数による			→
飲食に起因する新たな危害が発生した場合、詳細で正確なデータの提供	適宜行う			→



(5) 卸売市場などの食品保管施設・場所、デパートなどの食品販売施設等における食品の安全管理の指導を実施します。

【施策】

- 衛生施設の小規模改修
 - ◇ 食の安全・安心が取り上げられている中で、市場内の衛生施設を改修することで食品管理向上につなげる。

中央卸売市場

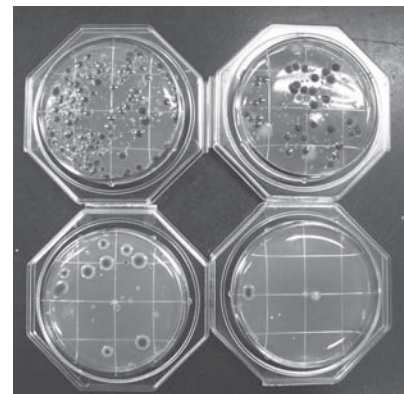
- デパート、スーパーマーケット等食品販売施設の監視指導の実施
 - ◇ ふきとり検査、スタンプ検査等

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
衛生施設の小規模改修	市場内トイレ 2 ヶ所をジェットタオル、自動水洗に改修する	継続して 1 ～ 2 ヶ所改修		→
ふきとり検査、スタンプ検査等	5,200 件	5,000 件		→



施設のふき取り検査



スタンプ検査



4 ● 試験・検査技術の充実を図ります。

(1) 食品衛生検査施設の業務管理要領（G L P）に則った検査を実施します。

【施策】

- 食品衛生検査施設の業務管理要領（G L P）に則った検査の実施
 - ◇ 食品衛生法で規格基準が定められている食品および市が衛生管理の指標を定めている食品の検査

環境保健研究所

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
食品衛生検査施設の業務管理要領（G L P）に則った検査の実施	随時実施			→

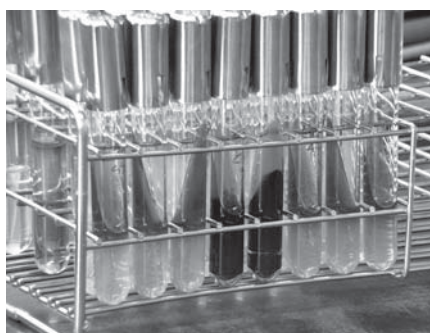
(2) 検査項目を増やす検討や食の安全を確認する調査を実施します。

【施策】

- 検査項目を増やす検討や食の安全を確認する調査の実施
 - ◇ 公定法が定められていない微生物及び化学物質等の検査法の検討や農薬検査項目を増やすための検討、加工食品中の重金属の含有量調査

環境保健研究所

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
検査項目を増やす検討や食の安全を確認する調査の実施	随時実施			→



細菌検査



理化学検査



Ⅱ「食の安心の提供のための施策」

1 ● 食の安全に関する情報の提供、公開を推進します。

(1) 生産・流通から消費に至る食の安全に関する情報の収集、提供、公開に努めます。

【施策】

- 消費者グループ、消費生活モニター等へのパンフレット等の配布
- 広報紙への掲載やホームページ等による情報（他課提供資料）提供
- 消費生活センターの情報コーナーへのパンフレット等（他課提供資料）の掲示等
- J A S法等の表示に関する資料や新聞記事の収集・整理
- 食の安全に関する新聞記事の収集・整理

消費生活センター

- 食の安全・安心ホームページの管理、運営
 - ✧ 食の安全推進対策事業に関する情報の公開を行う。
 - ✧ 開催されるイベントの情報、意見交換会の議事録、表示モニターからの報告の集計、各種アンケートの結果等を掲載し、一般に公開するほか、市民からの質問・意見を募集し、必要ならばメール等での回答を行う。
 - ✧ より市民が利用しやすい内容にサイトを順次更新し、サイトの存在を広報、メディア等でPRする。
- 食の安全・安心に関する映像資料・図書雑誌等の購入・貸出
- アクションプラン普及版の作成・配布
 - ✧ 静岡市の取り組みを簡潔に紹介したパンフレットを作成し、各保健福祉センター、生涯学習施設、スーパー等に置いてもらい、市民に配布する。
- 外食料理の栄養成分表示をしている店舗の紹介
 - ✧ パンフレットの作成・配布
- 食品の安全に関する情報の収集、整理及び提供
- 違反者への処置等を公表

食品衛生課

- 食生活改善推進員による地区活動
 - ✧ 各支部で開催する調理実習を中心とした活動

健康づくり推進課

- 特集コーナーを利用しての関連図書の展示による知識の普及
- 図書館における「食の安全」に関する資料の収集・提供

中央図書館



取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
情報の提供、公開の推進	適宜実施			➡
HP の管理、運営	順次更新			➡
映像資料・図書雑誌等の購入・貸出	10 品目程度購入			➡
アクションプラン普及版の作成・配布	プラン作成、掲載内容の検討	普及版作成 各施設に配布		適宜改訂 ➡
パンフレットの作成・配布	1 種類 2,000 部			➡
食品の安全に関する情報の収集、整理及び提供	順次実施			➡
違反者への処置等を公表	随時実施			➡
地区活動	地区の実状に合わせ実施	【地域を広げる、参加者を増やす】		➡
日本十進法分類法の書棚とは別に特集コーナーの展示（図書館蔵書）	10 回			➡
毎週発刊される本の購入（図書館蔵書）	約 120 冊			➡



食の安全・安心意見交換会



リスクコミュニケーション



2 ● 食の安全・安心に関する連携と意見交換を推進します。

(1) 消費者・生産者・事業者の意見を求め、その意見を施策に反映させるよう努めます。

【施策】

- 消費者グループや消費生活モニターによる意見交換会の実施
- 関係課が主催する消費者団体・消費生活モニターとの情報交換会の連絡調整
消費生活センター
- 静岡市食の安全・安心意見交換会の開催
 - ◇ 静岡市の食の安全・安心に関するテーマについて、消費者、生産者、事業者及び学識経験者などで構成される「食の安全意見交換会委員」がそれぞれの立場から意見を表明し、リスクコミュニケーションの機会とする。
 - ◇ また、アクションプランの策定と適正進行管理・評価のため、委員の意見を聞き、参考とする。
- 食の安全・安心リスクコミュニケーションの開催
 - ◇ 生涯学習施設との共催により、一般市民を対象に、表示、添加物、健康食品等のテーマに基づき、担当課（食品衛生課、生活衛生課、環境保健研究所、静岡農政事務所等）職員の講義、参加者とのミーティングを行う。
 - ◇ 市民団体等からの依頼により、食の安全に関する講座やミーティングを行う。
- 監視・指導・収去計画の公表に際し、消費者の意見を求め、その意見の反映
 - ◇ ホームページを通じて監視指導計画（案）の公表及び意見の募集

食品衛生課

取り組み事項	20年度（現状）	21年度	22年度	23年度
連携と意見交換会の実施	適宜実施			▶
意見交換会	2回			▶
リスクコミュニケーション	27回 【より効果的な内容の検討】	29回	31回	33回
ホームページを通じて監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	随時実施			▶

(2) 流通及び販売者との連携強化を図り、情報の共有化による食の「安心の提供」に努めます。

【施策】

- 「静岡市商店会連盟」「静岡市清水商店街連盟」との連携を図る。
- 「静岡大型店・スーパーマーケット連絡会」との連携を図る。

商業労政課

取り組み事項	20年度（現状）	21年度	22年度	23年度
情報交換を行う	適宜			▶



3 ● 食品表示の適正化を推進します。

(1) 食品の表示の監視指導を実施します。

【施策】

- 食品販売店への立入時に、健康食品や保健機能食品等の表示のチェックを行い、表示違反食品の排除を推進
 - ◇ 食品販売店への立ち入り時の指導
 - ◇ 食品表示の監視（合同調査の実施）
 （管内の食品製造業者に対し、JAS 法を所管する農林水産省関東農政局静岡農政事務所又は静岡県県民生活室と行う合同調査において、食品衛生法による表示の監視指導を行う。）
- 遺伝子組換え食品、アレルギー物質含有食品の表示の適正化を推進
 - ◇ 衛生講習会時や当該食品収去時の指導
 - ◇ ホームページに掲載
- 健康食品の表示の確認及び薬事法に違反する疑いのある表示等を発見した場合の情報提供
 - ◇ 健康食品が表示等により、無承認・無許可医薬品の疑いのあるものを発見した時は、速やかに生活衛生課へ情報提供する。

食品衛生課

- 厚生労働省、県等からの通報による調査と広告の改善指導
 - ◇ 無承認、無許可医薬品発見情報等
 （無承認無許可医薬品の発見の通報に対して必要に応じて調査を実施し、広告等の改善、指導を実施します。）

生活衛生課・食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
通報による調査と広告の改善指導	随時実施			→
食品販売店への立ち入り時の指導	1,800 件			→
表示の合同調査	30 件	20 件		→
衛生講習会時や当該食品収去時の指導	講習会 90 回	講習会 100 回		→
ホームページに掲載	随時実施			→
厚生労働省、県等からの通報による調査と広告の改善指導	随時実施			→
健康食品の表示の確認及び薬事法に違反する疑いのある表示等を発見した場合の情報提供	随時実施			→



(2) 食品表示モニターを委嘱します。

【施策】

- 食品表示モニターの委嘱
 - ◇ 日常生活での購買行動等を通じた食品表示のモニタリングを行う。
 - ◇ モニターからの情報、意見を集計し、必要な場合は事業者への調査、改善指導等を行う。また、モニターからの質問への回答を行う。

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
食品表示モニター	30 人			→

(3) 食品についての不審・疑問表示の情報を入手したときは、内容によっては J A S 法を所管する静岡農政事務所または静岡県県民生活室と情報を共有し、必要に応じて合同調査や指導を行います。

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
不審・疑問表示の情報の共有及び合同調査・指導	随時実施			→



食品表示モニター研修会



4 ● 地産地消を推進します。

(1) 生産者、食品等事業者、消費者等の交流活動を推進し、生産と消費が身近で見える「地産・地消」の推進に努めます。

【施策】

- 地産地消の推進
 - ◇ 地場産物を使用した献立作成の推進
 - ◇ 県経済連等関係機関と連絡調整し、学校給食で地場産物を使用

学校給食課
- 水産イベントの実施
 - ◇ 地元水産関係団体と連携し水産イベントを実施することで、静岡市の水産業に多くの市民に関心を持ってもらう。
 - ◇ 漁業者・加工業者等と消費者等との交流活動の促進の場とする。
 - ◇ 地場産品を活用した魚料理教室を開催。地産地消を推進し、顔の見える生産者からの安心な食の提供につなげる。

水産漁港課
- 体験学習の実施
 - ◇ 地引網漁業などの体験学習を通し、次世代を担う子供たちと漁業者との交流活動を促進する。

生涯学習推進課
- 地産地消を学ぶ講座の開催
 - ◇ 各生涯学習施設で、イチゴやミカン、お茶などの地元産物と地産地消について学ぶ料理講座等を開催する。

生涯学習推進課
- 農業への理解と地域農畜産物消費拡大を目指した広報活動
 - ◇ 地産地消マップの作成
- 小学校の児童を対象に「お茶の美味しい入れ方教室」を継続的に実施する
 - ◇ お茶の美味しい入れ方教室の開催
- 農作業体験を柱とした生産者と消費者の交流事業の推進
 - ◇ 地産地消活動等普及推進事業

農業振興課





取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
地産地消の推進	関係機関と調整	随時実施		→
イベント、体験学習の実施	用宗漁港まつり 体験学習（地引網等） 産業フェア（料理教室）			→ → →
		由比桜えびまつり		→
地産地消を学ぶ講座の開催	15 講座実施予定	【現状に合わせて開催】		→
地産地消マップの作成	現状把握・原案作成		印刷・配付	→
お茶の美味しい入れ方教室	4 7 校対象			→
地産地消活動普及推進事業	1 地区対象	2 地区対象		→



地産地消イベント



用宗漁港まつり



5 ● 食の安全に関する教育・啓発を推進します。

(1) 学校等と連携し、教育活動を通して、食の安全への関心を深めます。

【施策】

- 教育委員会と連携した食育の推進
 - ✧ 食の安全教室の開催（小中学生を対象）
 （「食育」の一環として食中毒の予防、食品添加物、栄養バランスなどの演題について担当課（食品衛生課、生活衛生課、環境保健研究所、学校給食課等）職員が市内の学校にて授業を行う。）
学校給食課・環境保健研究所・生活衛生課・食品衛生課
- 栄養職員等による食の安全指導の実施
 - ✧ 小中学校で小中学生を対象に栄養指導の実施
学校給食課
- 学校、幼稚園及び保育所等と連携した食育活動の実施
 - ✧ 地域（大学・漁連等）との連携
 - ✧ 保育所の食育研修
 （保育園の職員である園長・保育士・調理員と保育課管理栄養士が、共に食育に取り組むため、園児の実態調査を基に、方策について考え実践するための研修）
保育課
- 食育事業
 - ✧ 保健福祉センターでの各事業において啓発
 - ✧ 関係機関・団体と連携した食育推進（まつり、フェア、農業体験）
 - ✧ レシピ集作成、静岡県版食事バランスガイド作成、ホームページによる普及啓発
 - ✧ 食育推進店マップ作成
健康づくり推進課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
食育の推進 （食の安全教室）	40 校 （希望校にて実施）	【より効果的な授業の検討】		➡
食の安全指導	各学年年 1 回程度実施			➡
保育所の食育研修	6 回開催予定			➡
保健福祉センターでの教育、啓発	事業実施			➡
連携による食育推進	モデル事業実施	【地域の特性に合わせ実施】		➡
啓発用資料作成	レシピ集、市版食事バランスガイド作成・配布 ホームページ開設	講習会等で啓発 9 ヶ所		
食育マップ作成		現状把握、原案		➡





(2) 各種教室、講演会、講習・体験、イベント等を開催し、正しい知識の普及に努めます。

【施策】

- 食の安全に関する教育・啓発の推進
 - ◇ 消費者を対象とした各種講座、講演会の開催
 - ◇ 消費生活モニター対象にJAS制度や牛肉のトレーサビリティの研修
消費生活センター
- 食品添加物や細菌などの検査に関する市民講座の開催
環境保健研究所
- 食育活動の推進
 - ◇ 学校の野外教育活動や自然体験活動において地元の食文化に触れることで、食育活動の推進を図る。
 - 地元の食材や伝統技術を使った食文化体験の実施
(田舎豆腐づくり、田舎こんにゃくづくり、そば打ち体験、椎茸の菌打ちなど、地元生産者や技術者との交流を通して、食文化に対する知識を深める。)
 - 命を頂く活動を通して、豊かな心を育む。
(毎日食している肉や魚も、元は自然の中で精一杯生きていた動物から得たもの。地元で育ったあまごを使った串焼きづくり(つかみ取り体験)を通して、命を頂くことによって人の生命が維持されていることへの感謝、命の大切さを学ぶ。)
- 環境教育の推進
 - ◇ 食の安全・安心に欠かすことのできない自然保護意識を高めるため、環境に配慮した自然体験活動を展開する。
 - エコクッキングの推奨
(野外炊飯活動において、食材を有効に利用し、ゴミを極力出さないための調理方法、また、食器や調理器具の片付けの際にも環境に優しい方法を学ぶ。)
教育総務課
- 患者への栄養管理・栄養指導
- アクションプランのPR
 - ◇ 静岡市の取り組みについて、集団栄養指導時に説明、市民に普及させる。
- アクションプランの普及
 - ◇ 静岡市の作成したパンフレットを病院に置き、来院した市民に配布する。
静岡病院・清水病院
- 農業体験や漁業体験の実施
 - ◇ 親子で農業体験や、漁業体験、市場の見学等の講座を開催し、食品の流通等についての知識を深め、食の安全に対する関心を高める。
- 食育や食の安全に関する講演会の開催
 - ◇ 家庭教育学級や高齢者教室等で食の大切さや食の安全に対する施策などを学び、知識や関心を深める。
- 地産地消、環境、健康等に配慮した料理教室の開催
 - ◇ エコクッキング、男性料理教室、地場産品を使用した料理教室等を通して、食に対する意識を高める。また、生涯学習施設を利用する料理サークルや食の安全に係る関係団体等と協働で講座を開催することにより、人材の育成を推進する。
生涯学習推進課



- 感染症の感染様式、予防方法についての正しい知識の普及
◇ 講習会、市政ふれあい講座等

保健予防課

- 消費者、食品等事業者との間で意見交換を実施
◇ 市政ふれあい講座の開催

食品衛生課

取り組み事項	20 年度（現状）	21 年度	22 年度	23 年度
教育・啓発の実施	・消費者対象は年 1 ～2 回 ・消費生活モニター 対象は年 1 回			→
食品添加物や細菌などの検査 に関する市民講座の開催	2 回			→
食育活動の推進	継続実施			→
環境教育の推進	継続実施			→
患者への栄養管理・栄養指導	随時実施			
アクションプランの PR	集団栄養指導時に 説明			→
アクションプランの普及	パンフレットの設 置配布			→
農業体験や漁業体験の実施	8 講座実施予定			→
食育や食の安全に関する講演 会等の開催	30 回実施予定			→
料理教室の開催	110 講座実施予定			→
知識の普及 （講習会等）	1 回以上 （依頼数による）			→
市政ふれあい講座の開催	8 回 【申込みに応じて随時実施】			→



食育フェア



食の安全教室



市場の見学



親子で手洗い教室
(市政ふれあい講座)



親子おでん作り



外国人のための弁当作り教室



つかみ取りしたあまごで
串焼きを作る



参 考

食品等の検査項目一覧

(平成21年度予定)

	検 査 項 目					
	微生物	食品添加物等	残留農薬等	医薬品等 抗生物質 及び動物用	遺伝子 組み換え 食品等	その他
農 産 物 等	0	10	180	0	10	0
輸入果実		10	10			
生鮮野菜(市場)			30			
生鮮野菜(じまん市)			30			
地場産品			10			
輸入加工品			100			
遺伝子組換え					10	
食肉(製品)・鶏卵 等	40	12	0	52	0	0
ブロイラー				20		
鶏卵	5			18		
液卵	3					
食肉	20					
食肉製品	12	12				
蜂蜜				14		
魚介類・魚肉練り製品 等	95	57	16	17	0	15
鮮魚介類						10
魚卵加工品		5				
うなぎ蒲焼			5	5		
冷凍エビ		5	5	5		
養殖魚			6	7		
魚肉練り製品	30	30				
生食用魚介類	30					
生力キ	30					
貝毒	5					5
ゆでしらす		12				
釜揚げしらす		5				
乳・乳製品 等	5	0	0	4	0	5
牛乳類	5					5
生乳				4		

	検 査 項 目					
	微生物	食品添加物等	残留農薬等	医薬品等 抗生物質 及び動物用	遺伝子 組み換え 食品等	その他
前ページ以外の食品 等	311	59	0	0	20	25
サッカリン使用食品含漬物		5				
漂白剤・保存料使用食品		9				
酸化防止・保存料使用食品		10				
煮豆・佃煮・漬物		12				
冷凍食品	5					
油脂・マーガリン		3				
氷菓	5	5				
めん類	15	11				
保健機能食品						4
輸入ワイン		4				
冷凍食品	13					
清涼飲料水	13					5
缶詰・瓶詰						16
生菓子	15					
アレルギー物質					20	
学校給食	70					
集団給食	70					
おにぎり	25					
弁当・そうざい	60					
(市場)細菌汚染調査	20					
器具・容器・包装 等	0	0	0	0	0	30
容器・包装						30
合 計	451	138	196	73	30	75

食品添加物等には防ばい剤を含む

遺伝子組み替え食品等にはアレルギー物質を含む

この他に健康食品の買い上げ検査を行う

平成20年度 静岡市食の安全・安心 意見交換会の開催について

1 設置理由

「食品安全基本法」第13条（情報及び意見交換の促進）には、「食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、当該施策に国民の意見を反映し、並びにその過程の公正性及び透明性を確保するため、当該施策について意見を述べる機会の付与その他の関係者相互の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な措置が講じなければならない。」とされており、意見の交換には、生産から消費までの食品供給行程の各段階に従事する人たちと消費者の参加が欠かせない。

このため、静岡市食の安全対策推進のための意見交換会を次のとおり開催することとし、食の安全・安心アクションプラン(行動計画)の策定に資するとともに、消費者、生産者、食品関連事業者、学識経験者の意見交換と相互理解を図るものとする。

2 所掌事務

- (1) 生産から消費にいたる過程の食の安全の確保・安心の提供に関すること。
- (2) 食の安全の確保・安心の提供に係る消費者、生産者、食品営業者等の相互の理解と協力に関すること。
- (3) 静岡市食の安全対策推進事業の基本方針及び平成 21 年度静岡市食の安全・安心アクションプラン(行動計画)に対する意見の聴取に関すること。

3 委員数、委嘱等

- (1) 意見交換会の委員数は、12人以内とする。
- (2) 委嘱の期間は、平成20年度末までとする。

4 開催の方法

- (1) 保健福祉子ども局保健衛生部長が、1年間に2回以内で招集する。
- (2) 委員の中から座長を定め、会を進行する。
- (3) 会議は公開とする。また、傍聴人にも意見交換に参加してもらいたい。
- (4) 実施内容
 - ① 静岡市食の安全対策推進事業の基本方針及び平成21年度静岡市食の安全・安心アクションプラン(行動計画)の策定について、意見を述べる。
 - ② 静岡市の食の安全・安心に関する「テーマ」について、委員が意見を表明する。



平成 20 年度静岡市食の安全・安心意見交換会委員

氏名（敬称略）	所属団体及び職名	選出区分 （順不同）
桜井 典子	しずおか市消費者協会会長	消費者
小菅 ヨリ子	静岡市食生活改善推進協議会会長	
小林 鉄雄（第 1 回） 秋山 博保（第 2 回）	生活協同組合コープしずおか 組合員活動部	
海野フミ子	静岡市農業協同組合理事	農業生産者
大塚 晶美	静岡県農山漁村ときめき女性	
斉藤 政和	静岡漁業協同組合 代表理事組合長	漁業生産者
相沢 孝好	(株)ヤクルト本社静岡工場 品質管理課長	食品事業者
石井 祐子	株式会社静岡新聞社 編集局 経済部	報道関係者
岡崎 有美	公募委員	一般公募
青山 葉子	公募委員	
白木まさ子	静岡県立大学食品栄養科学部 准教授	学識経験者
三輪 憲永	東海大学短期大学部 食物栄養学科 教授	

アクションプラン 用語の説明

- ◆ **GLP**：食品の試験・検査施設において、試薬、機器や試験方法等業務全体を十分に管理することにより、検査の信頼性を高めるために行うべき、業務管理の基準。
- ◆ **HACCP(危害分析重要管理点方式)**：食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因(ハザード；Hazard)を分析しそれを最も効率よく管理できる部分(CCP；必須管理点)を連続的に管理して安全を確保する管理手法。
- ◆ **JAS 法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)**：農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的とした法律。
- ◆ **遺伝子組換え食品**：遺伝子組換え技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料として製造された食品。
- ◆ **栄養成分表示**：飲食店等のメニューにエネルギーや栄養成分を表示すること。
- ◆ **エコファーマー**：エコファーマーとは、化学肥料の低減等環境に配慮した農業に取り組む計画を作成し、都道府県知事(静岡市においては市長)の認定を受けた農業者の愛称。
- ◆ **監視指導計画**：国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、食品衛生法を所管する各自治体が策定した計画。
- ◆ **管理運営基準**：食品衛生法に基づいて定められた営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫類の駆除その他公衆衛生上で実施する内容に関する基準。
- ◆ **クリーン野菜**：農薬や肥料の使用を、従来より抑えるなど周辺的环境に配慮した技術等を、地域及び生産組織が導入することにより栽培された野菜(産地)。
- ◆ **健康危機管理**：医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康の安全を脅かす事態に対して行われる健康被害の発生予防、拡大防止、治療等に関する業務であって、厚生労働省の所管に属するものをいう。
- ◆ **健康食品**：健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、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であり、そのうち国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」がある。



- ◆ **静岡市版食事バランスガイド**：厚生労働省と農林水産省が「何を」「どれだけ」食べれば良いか具体的な行動に結びつける食事の目安として主食、副菜、主菜、乳製品、果物の食品をバランスよくとれるよう「コマ」のイラストで示した。その料理例に静岡市の食材を使ったメニューを提案している。
- ◆ **収去検査**：食品関係営業施設から必要最少量の食品や食品添加物等が無償で持ち帰り、試験検査すること。
- ◆ **食育**：(食育基本法)生きる基本であって、「知育」「徳育」「体育」の基本となるべきもの。さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」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。
- ◆ **食生活改善推進員**：「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに、市民の健康づくりをテーマに各地区で活動しているボランティア組織。市主催の「養成講座」の終了証書を習得することが必要。
- ◆ **スタンプ検査**：小型シャーレに入れた寒天培地面をまな板などの調理器具や食品取扱者の手指に圧着して表面の細菌を培地に移し取り、そのまま培養して生菌数を知る方法。現場検査に広く使用されているが、専用培地なので特定の細菌しか検査できない。
- ◆ **地産地消**：「地元で生産された農水産物を地元で消費する」という意味で用いられる。また国の基本計画では、地域で生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて農業者と消費者を結び付ける取組である。
- ◆ **ふきとり検査**：滅菌水でぬらした綿棒で調理工程で扱う機材や器具・調理従事者の手指などの検体をふきとり、これを培地に移して培養検査することにより検体表面の細菌数を知る方法。一つの検体で様々な汚染細菌が検査できる。
- ◆ **保健機能食品**：いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称することを認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類される。
- ◆ **リスクコミュニケーション**：食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関する情報及び意見を相互に交換し対話を図ろうとするもの。



食の安全に関する問い合わせ先一覧

問い合わせ内容	担当課
<ul style="list-style-type: none"> ● 食品が原因と思われる体調不良があったとき ● 食品や飲食店、販売店の衛生に関する苦情・ご相談 ● 食品の安全性、食品表示、検査に関するお問い合わせ ● 食の安全教室、食の安全・安心講座(リスクコミュニケーション)に関するお問い合わせ 	<p>保健所食品衛生課</p> <p>電 話 054-249-3161</p> <p>電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 健康食品の表示等についてのお問い合わせ 	<p>保健所食品衛生課</p> <p>電 話 054-249-3161</p> <p>電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp</p> <p>保健所生活衛生課</p> <p>電 話 054-249-3158</p> <p>電子メール seikatsueisei@city.shizuoka.lg.jp</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● フレッシュマタニティー教室、離乳食教室についてのお問い合わせ ● 食育推進計画についてのご相談、ご質問 	<p>健康づくり推進課</p> <p>電 話 054-221-1571</p> <p>電子メール kenkousuishin@city.shizuoka.lg.jp</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 食生活、栄養に関するご相談、ご質問 	<p>健康づくり推進課</p> <p>電 話 054-221-1571</p> <p>電子メール kenkousuishin@city.shizuoka.lg.jp</p> <p>保健所食品衛生課</p> <p>電 話 054-249-3161</p> <p>電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の販売方法、広告、価格等についてのお問い合わせ 	<p>消費生活センター</p> <p>電 話 054-221-1056</p> <p>電子メール shouhiseikatsu@city.shizuoka.lg.jp</p>



問い合わせ内容	担当課
<ul style="list-style-type: none"> ● 農業に関するご相談 ● 農業体験教室についてのお問い合わせ ● 環境にやさしい農業生産についてのお問い合わせ 	農業振興課 電 話 054-354-2091 電子メール nougyoushinkou@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> ● 用宗漁港まつりについてのお問い合わせ 	水産漁港課 電 話 054-354-2184 電子メール suisan@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> ● 市場見学についてのお問い合わせ 	中央卸売市場 電 話 054-263-3403 電子メール shijou@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> ● 学校給食についてのお問い合わせ 	学校給食課 電 話 054-354-2552 電子メール kyuushoku@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> ● 保育園給食についてのお問い合わせ 	各保育園 または 保育課 電 話 保育園：静岡市ホームページ「暮らし」内の「保育園」に掲載 保育課：054-221-1191 電子メール 保育課 hoiku@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> ● どこに聞いたらよいかわからない場合 	静岡市コールセンター 電 話 054-200-4894 電子メール info@call.city.shizuoka.lg.jp

★たべしずねっと～静岡市食の安全・安心ホームページ～ <http://www.tabeshizu.net>

☆静岡市ホームページ <http://www.city.shizuoka.jp>



静岡市食の安全対策推進事業

静岡市食の安全・安心

アクションプラン 平成21年度～平成23年度

発 行： 平成21年 3月

静岡市食の安全対策推進連絡会

事務局： 静岡市保健福祉子ども局保健衛生部

保健所食品衛生課

電話 054-249-3161

Fax 054-209-0541

eメール： shokuhin@city.shizuoka.lg.jp

ホームページ： 静岡市ホームページのトップページ

「暮らし」のカテゴリ内「食の安全・安心」

または、検索サイトで『たべしず』

と入力して検索できます。

