

## 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24年度～平成26年度の策定にあたって

静岡市食の安全・安心アクションプラン平成24年度～26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年の食品安全基本法の制定によりリスク分析の手法が導入され、あわせて食品衛生法の抜本改革が行われたことで、大きく仕組みが変わりました。

こうした法令整備を契機に、本市においても、平成15年から保健衛生部局を中心とした「静岡市食の安全対策推進連絡会」を設置し、「食の安全の確保」と「食の安心の提供」のために取り組むべき事業をまとめ、市民の皆様を示したアクションプラン(行動計画)を策定してまいりました。

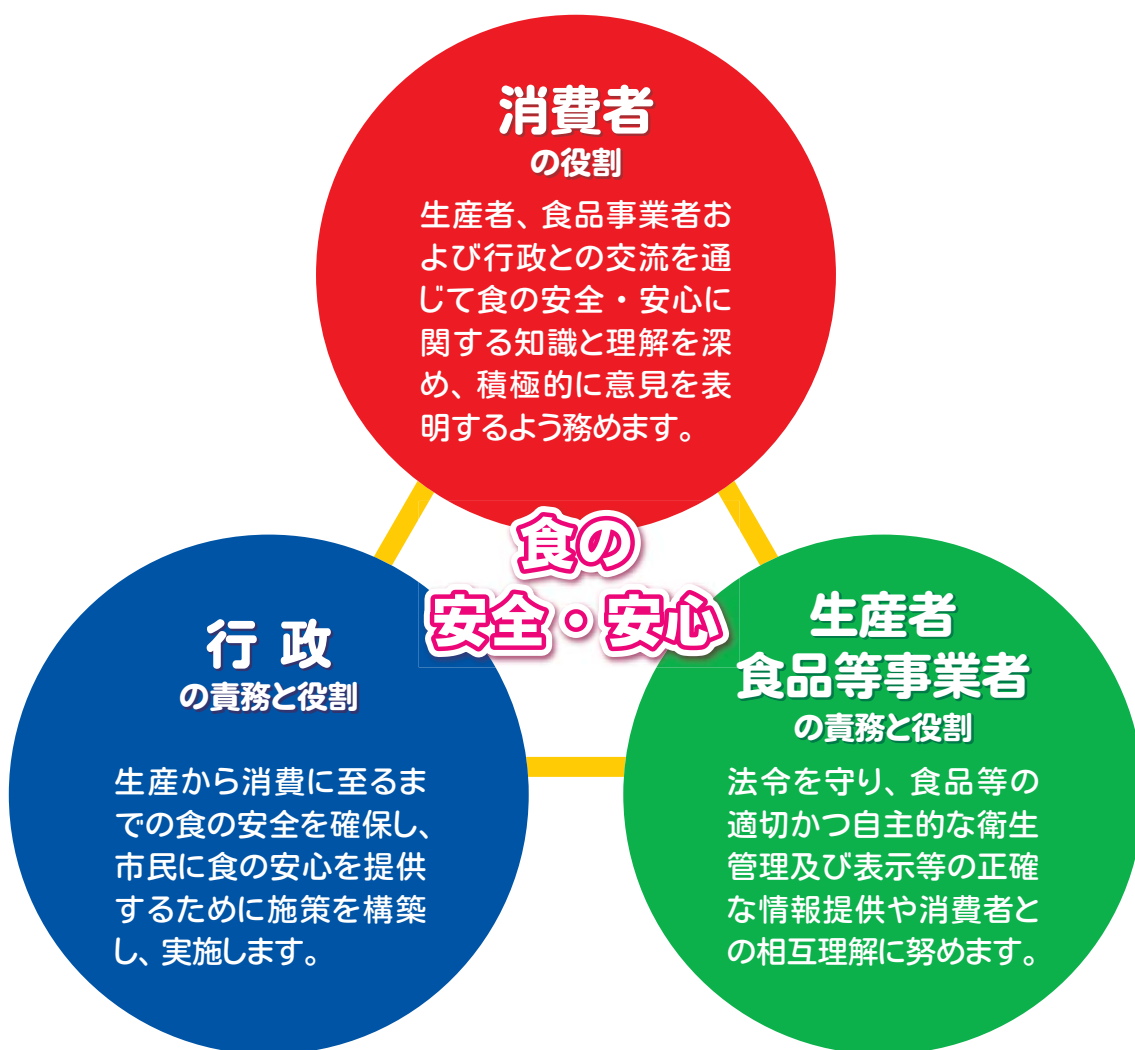
また平成21年度からは計画期間を3年間とすることによって継続的な施策についても理解しやすいよう見直したところです。

今年度からの新アクションプランにつきましては、前プランと同様に計画期間を3年としたところですが、東電福島第一原子力発電所事故やユッケによる食中毒事件の発生に伴う食品中の放射性物質に係るモニタリング検査の実施、生食用食肉の規格基準の周知・徹底のための衛生講習会の実施の他、リスクコミュニケーションの一層の推進などをすすめていきたいと考えております。

今後も引き続き食品の安全性確保に努めてまいりますので皆様方のご支援、ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

# 1 食の安全・安心はみんなで作る

食の安全を確保し、市民が安心して食生活を送るためには、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必要があります。



## 2 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。

## 3 計画期間

平成24年度から平成26年度までの3年間とします。

## 4 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。

計画期間中は、プラン中の事業について、実施状況の報告と評価を適宜行い、「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。

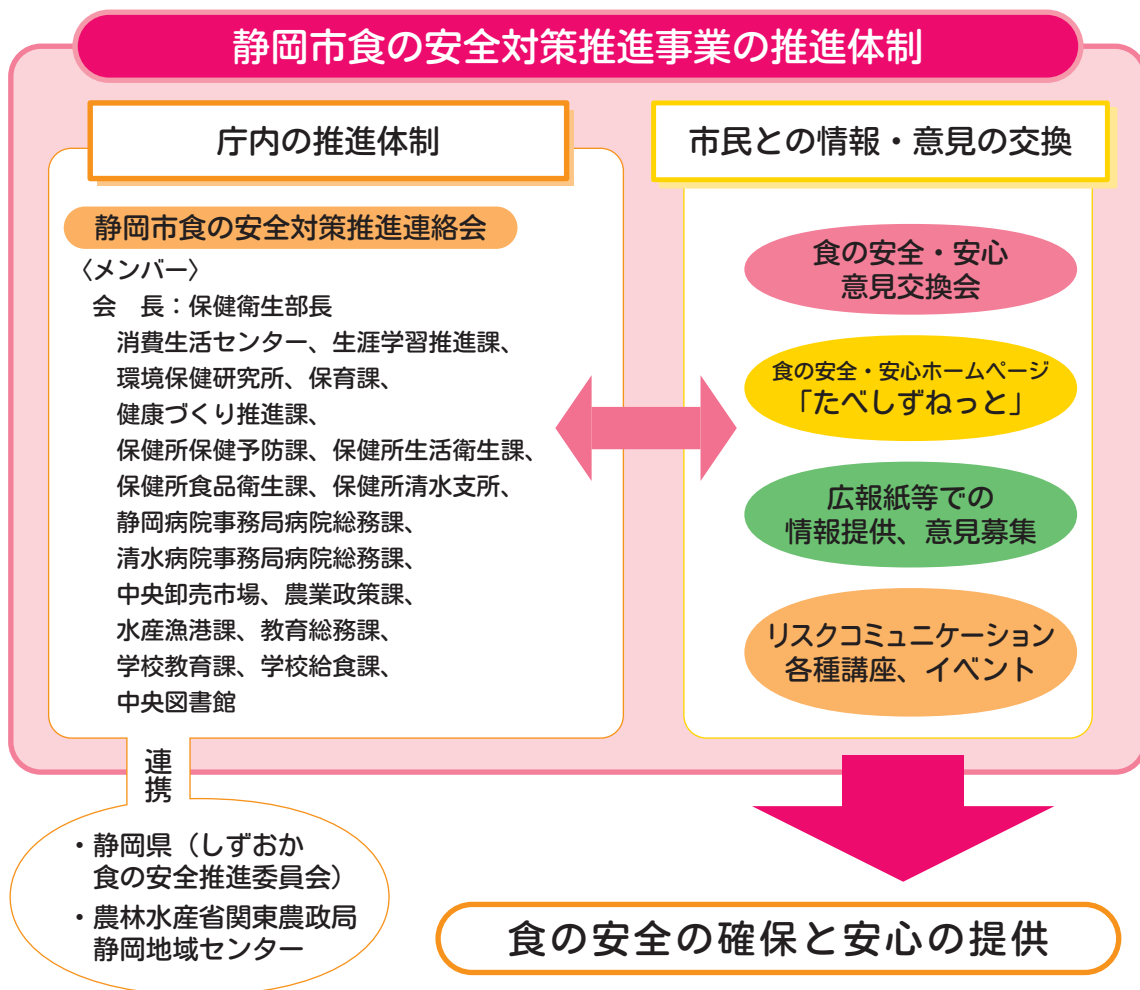


## 5 推進体制

「庁内の推進体制」と「市民との情報・意見の交換」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、食に関係する事業を担う部署で構成される「静岡市食の安全対策推進連絡会」を設置し、生産・流通・消費の各段階での食品等の安全確保や、市民が安心して食生活を営むための施策を、各部局の連携の下で検討協議、実施していきます。

「市民との情報・意見の交換」の場としては、生産者、食品等事業者、消費者、学識経験者、報道関係者等で委員を構成する「食の安全・安心意見交換会」を開催するほか、広報紙、ホームページ等の情報媒体やいろいろな場所でのリスクコミュニケーションの実施を通して、市民に施策についての理解を深めていただくとともに、様々な立場の人から情報や意見を集め、計画推進の参考にしていきます。



# 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 環境にやさしい農業生産を推進します。

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。

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。

2 危害分析に基づき、重点監視指導を実施します。

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及び監視指導を実施し、安全の確認に努めます。

2 いわゆる健康食品の買い上げ検査を実施します。

3 容器包装やおもちゃ等の買い上げ検査を実施します。

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)に則った検査を実施します。

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。

#### 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。

2. 食の安全に関する連携と意見交換を推進します。

1 消費者・生産者・事業者の意見を施策に反映させるよう努めます。

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。

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を実施します。

2 食品表示モニターを委嘱します。

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「目に見える地産地消」の推進に努めます。

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。

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。



「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
		食品衛生課、農業政策課	p 7
3 調理、加工等の従事者に対する衛生講習を充実します。	4 食品等の収去検査体制を強化します。	保育課、食品衛生課、中央卸売市場、学校教育課、学校給食課	p 8
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。	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。	環境保健研究所、保健予防課、生活衛生課、食品衛生課	p11
		環境保健研究所	p14
		消費生活センター、健康づくり推進課、食品衛生課、農業政策課、中央図書館	p15
		消費生活センター、生涯学習推進課、環境保健研究所、生活衛生課、食品衛生課	p17
3 不審・疑問表示の情報の共有及び合同調査・指導を行います。		消費生活センター、生活衛生課、食品衛生課	p19
		生涯学習推進課、農業政策課、水産漁港課、学校給食課	p21
		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、学校教育課、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)	p23



## 静岡市食の安全・安心アクションプラン 平成 24 年度～平成 26 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 24 年度～平成 26 年度」の  
策定にあたって

### 静岡市食の安全・安心アクションプラン

1. 食の安全・安心はみんなでつくる .....	1
2. 「静岡市食の安全・安心アクションプラン」とは？ .....	2
3. 計画期間 .....	2
4. 進行管理 .....	2
5. 推進体制 .....	3
6. アクションプランの体系 .....	4
7. 静岡市食の安全・安心アクションプラン平成 24 年度～平成 26 年度 .....	6
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

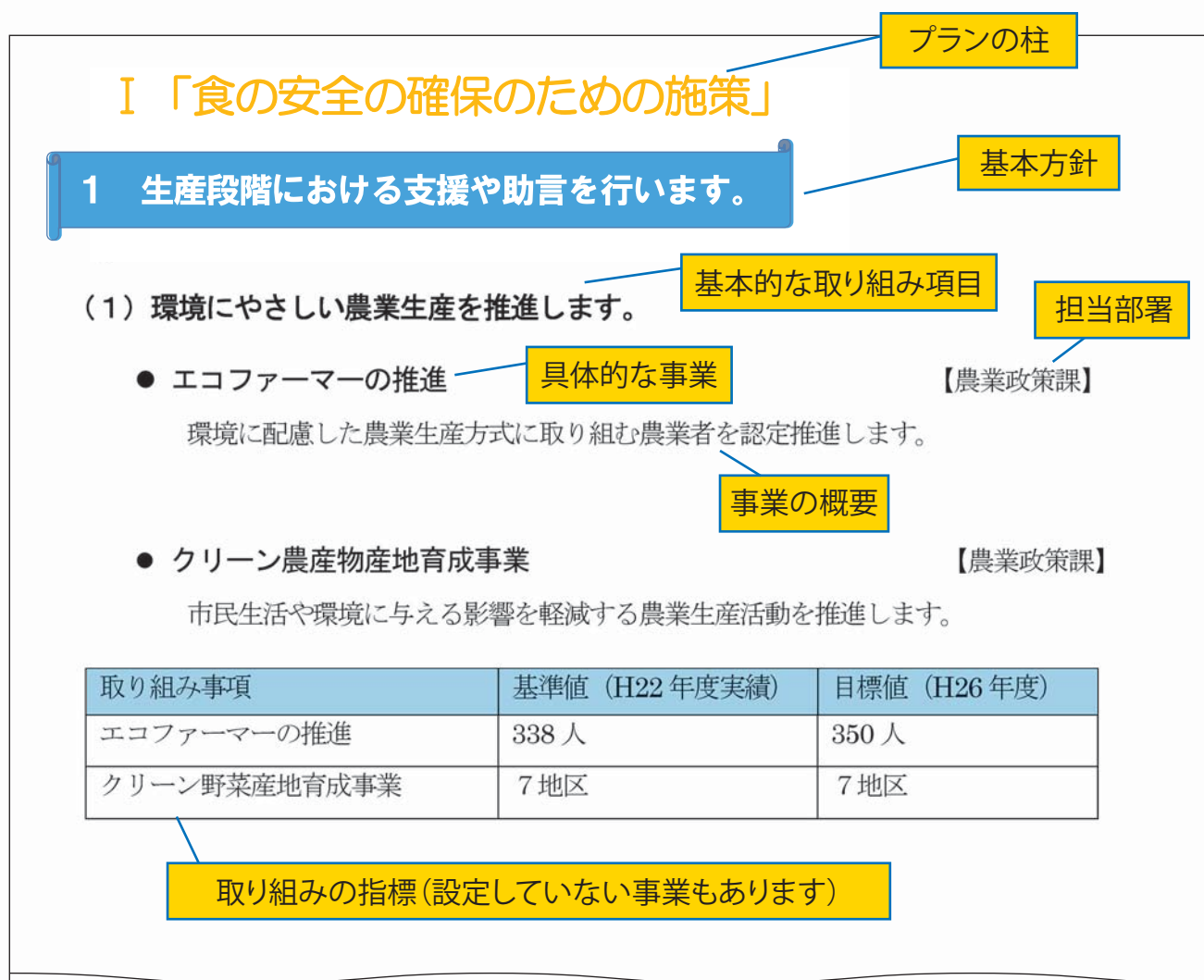
1. 食品等の検査項目一覧（平成 24 年度予定）
2. 平成 23 年度食の安全・安心意見交換会の開催について
3. 用語解説
4. 食の安全に関する問い合わせ先一覧
5. 「たべしずねっと」にアクセス！



# 7 静岡市食の安全・安心 アクションプラン

平成 24 年度～平成 26 年度

## 【プランの見方】



※食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」では、新プランにおける目標値設定の根拠や、前プランから削除された事業についての情報も公開しています。また、プラン策定にあたり実施された「食の安全・安心意見交換会」の内容もご覧いただけます。



## 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。

## ● エコファーマーの推進

【農業政策課】

環境に配慮した農業生産方式に取り組む農業者を認定推進します。

## ● クリーン農産物産地育成事業

【農業政策課】

市民生活や環境に与える影響を軽減する農業生産活動を推進します。

取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
エコファーマーの推進	338 人	350 人
クリーン野菜産地育成事業	7 地区	7 地区

## (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。

## ● 鶏卵、蜂蜜の収去検査

【食品衛生課】

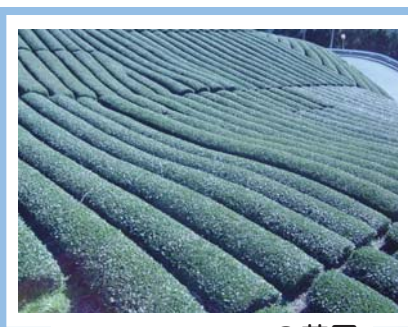
取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
鶏卵、蜂蜜の収去検査	16 件	16 件



エコファーマーが作った農作物



エコファーマーのシンボルマーク



エコファーマーの茶園



エコファーマーのいちご

## 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。

#### ● HACCP 希望者及び取得者からの相談・受付・助言 【食品衛生課】

HACCP を取り入れて食品を製造しようとしている、あるいは既に HACCP を取り入れて食品を製造している事業者への助言を実施します。

取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
HACCP 希望者及び取得者からの相談・受付・助言	5 回	10 回

### (2) 危害分析に基づき、重点監視指導を実施します。

#### ● 学校給食の食材の安全確保 【学校給食課】

安全な学校給食の実施に資するため、各施設で使用食材の定期点検を実施します。

#### ● 監視指導計画に基づく監視指導 【食品衛生課】

各食品や施設のリスクをもとに年度ごと設定された監視指導計画に基づき、市内で食品を取り扱っている施設への立ち入り検査を行います。

#### ● 大規模食鳥処理場での検査 【食品衛生課】

鳥インフルエンザ防疫訓練も合わせて実施します。

#### ● 認定小規模食鳥処理施設での検査 【食品衛生課】

取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
学校給食の食材の安全確保	120 品目	継続実施
監視指導計画に基づく監視指導	22,000 件	22,000 件
大規模食鳥処理場での検査	520 回 135 万羽	520 回 135 万羽
認定小規模食鳥処理施設での検査	9 回	9 回



食鳥検査



学校給食の  
物資購入委員会





(3) 調理、加工等の従事者に対する衛生講習を充実します。

- 保育園給食関係者研修会 【保育課】
- 新規採用給食関係者研修会 【保育課】
- 調理研修会 【保育課】
- 給食室巡回、指導 【保育課】
- 基準献立作成用料理カード等検討会 【保育課】
- 給食管理・栄養管理業務担当栄養士研修会 【保育課】  
公私立保育園給食室に従事する栄養士が定期的に情報収集・情報交換等を行い、保育園における食事の提供や給食運営の共通する課題を明確にし、解決に向けた取組みを進めます。
- 卸売市場品質管理高度化マニュアル 【中央卸売市場】  
商品の品質管理の取組みを文書化し、安心・安全の向上に役立てます。
- 学校給食事務説明会の開催 【学校給食課、学校教育課】  
各校の給食主任を対象に、給食事務及び衛生、食に関する指導の実施について説明します。
- 学校給食衛生責任者研修会の開催 【学校給食課、学校教育課】  
各給食施設の衛生責任者を対象に、学校給食における食中毒の防止及び調理従事者の衛生意識の向上を図ります。
- 学校給食衛生研修会「食中毒防止講習会」の開催 【学校給食課、学校教育課】  
学校給食従事者（栄養士、調理員、配送運転手他）を対象に、学校給食における食中毒の防止及び衛生管理の徹底を図ります。
- 学校給食栄養士研修会の開催 【学校給食課、学校教育課】  
学校給食に従事する栄養士を対象に、栄養士業務を円滑に行うための意識・知識向上を図ります。
- 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	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
保育園給食関係者研修会	1 回開催 89 名参加	年 1 回開催
新規採用給食関係者研修会	5 回開催 67 名参加	年 5 回開催
調理研修会	3 回開催 85 名参加	年 3 回開催
給食室巡回、指導	56 回 79 園	60 回 90 園
基準献立作成用料理カード等検討会	4 回開催	年 4 回開催
給食管理・栄養管理業務担当栄養士研修会	—	H23 年度より 年 2 回開催
学校給食事務説明会の開催	2 回開催	年 2 回開催
学校給食衛生責任者研修会の開催	1 回開催	年 1 回（年度初め）
学校給食衛生研修会「食中毒防止講習会」の開催	1 回開催	年 1 回開催
学校給食栄養士研修会の開催	4 回開催	年 4 回開催
食品等事業者に対する衛生講習会の開催	239 回 13,500 人（延数）	239 回

#### （４）食品等の収去検査体制を強化します。

##### ● 食品等の収去検査体制の強化

【食品衛生課】

各食品のリスクをもとに年度ごと設定された収去計画に基づき、市内で製造、流通している食品の収去検査を実施します。

取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
食品等の収去検査体制の強化	636 件	年度ごと協議検討



マグロのせり売り





### 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及び監視指導を実施し、安全の確認に努めます。

● 輸入食品や広域流通食品の収去検査の実施 【食品衛生課】

主に中央卸売市場において、輸入食品や広域流通食品を採取し、細菌あるいは理化学検査を行います。

● 加工食品の残留農薬スクリーニング試験 【食品衛生課】

市内に流通している輸入加工食品の残留農薬検査を行います。

● 放射性物質の食品への影響調査 【食品衛生課】

食品等の放射性物質について、市内に流通する食品を対象に、新たに設定された基準値に基づいたモニタリング検査を実施します。

また、他都市の検査の結果に基づいて発せられた「出荷制限・採取制限」等の情報を念頭に、市場等の食品等出入荷状況の把握につとめます。

● 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	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
輸入食品や広域流通食品の収去検査の実施	220 件 (輸入 25 件)	220 件 (輸入 25 件)
加工食品の残留農薬スクリーニング試験	100 件 (輸入 100 件)	0 件になっている見込み
放射性物質の食品への影響調査	—	平成 23 年度より状況に応じて実施

(2) いわゆる健康食品の買い上げ検査を実施します。

● いわゆる健康食品の買い上げ検査 【生活衛生課】

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、買い上げ検査を実施します。



取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
いわゆる健康食品の買上げ検査	9 件	10 件

### （３）容器包装やおもちゃ等の買上げ検査を実施します。

#### ● 容器包装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】

主に中央卸売市場において、食品に直接接する容器包装に有害物質が含まれていないか検査を行います。

取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
容器包装に有害物質が含有されていないかどうかの検査	32 検体	30 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。

#### ● 飲食に起因する新たな危害が発生した場合の、詳細で正確なデータの提供 【環境保健研究所】

食中毒調査が発生した際の保健所からの依頼に基づく試験検査及び結果の報告。

#### ● 食品に関する感染症発生時の拡大防止 【保健予防課】

腸管出血性大腸菌感染症および細菌性赤痢の発生届受理後に患者宅を訪問し、聞き取り調査を実施します。

#### ● 市民からの食品衛生に関する苦情・相談の対応 【食品衛生課】

#### ● 事業者、消費者に対し食品や飲食危害に関する情報を提供 【食品衛生課】

食品事業者に対しては食品衛生協会や各食品衛生組合等を通じて、消費者に対しては各種メディアやホームページを通じて情報を提供します。

#### ● 食中毒事件等の速やかな公表 【食品衛生課】

市内で食中毒事件が発生した場合は、報道提供及び静岡市のホームページにて速やかに公表します。





(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。

● 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

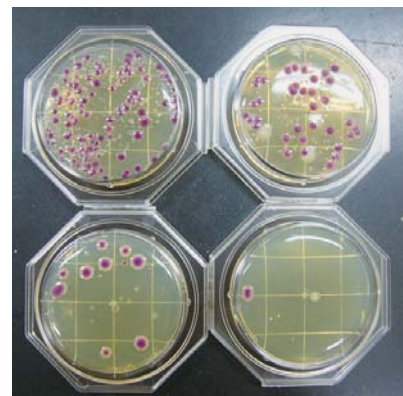
(ふきとり検査、スタンプ検査等)

【食品衛生課】

取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
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)	11,000 件	11,000 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（GLP）に則った検査を実施します。

- 食品衛生検査施設の業務管理要領（GLP）に則った検査の実施

【環境保健研究所】

規格基準が定められている食品及び添加物等の検査を実施します。

### (2) 適正な項目の検討や食の安全を確認する調査を実施します。

- 適正な項目の検討や食の安全を確認する調査の実施

【環境保健研究所】



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。

● 情報の提供、公開の推進 【消費生活センター】

- ・ 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
- ・ JAS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

● 食生活改善推進員による地区活動 【健康づくり推進課】

- ・ 乳幼児から高齢者を対象に地域で食を通じた健康づくりを推進します。
- ・ 地域の特徴にあわせた事業や統一テーマによる取組を実施します。

● 特集コーナーを利用したの関連図書の展示による知識の普及 【中央図書館】

● 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】

● 違反者への処置等を公表 【食品衛生課】

食品の健康被害拡大防止のため、食品衛生法等に違反した営業者の情報を、報道提供及び静岡市ホームページにて公表します。

● 食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営

【健康づくり推進課、食品衛生課、農業政策課】

消費者を対象に、食の安全や食育、地産地消に関する情報を発信するウェブサイト「たべしずねっと」を管理・運営します。

● 食の安全・安心メールマガジンの発行 【食品衛生課】

食の安全や食品表示の情報、「たべしずねっと」の新着情報などを掲載したメールマガジンを発行します。



● 食の安全・安心に関する映像資料・図書雑誌等の収集・貸出 【食品衛生課】

食の安全・安心、リスクコミュニケーションに関する資料を収集します。一般の方への貸し出しも行っています。

取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
食生活改善推進員による地区活動	182 回 6,152 人	継続実施
特集コーナーを利用したの関連図書の展示による知識の普及	10 回	12 回
図書館における「食の安全」に関する資料の収集・提供	約 120 冊	約 130 冊
食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営	アクセス数 132,257	コンテンツの充実、利便性の向上に努める
食の安全・安心メールマガジンの発行	— (平成 24 年度より実施)	月 1 回程度発行
食の安全・安心に関する映像資料・図書雑誌等の収集・貸出	書籍 2 冊を購入	年 5 品目程度収集 食品安全委員会等からの無償提供の資料も活用する



食の安全・安心ホームページ  
「たべしずねっと」



図書館の  
食の安全・安心特集





## 2 食の安全に関する連携と意見交換を推進します。

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

- 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  
【消費生活センター】
- 監視指導計画（案）の公表及び意見の募集  
【食品衛生課】  
毎年度、食品の監視指導計画作成時にホームページなどで案を公表し、市民からの意見を募集します。
- 静岡市食の安全・安心意見交換会の開催  
【食の安全対策推進連絡会】  
「静岡市食の安全・安心アクションプラン」について、生産者、消費者、学識経験者等で構成された「食の安全・安心意見交換会委員」からパブリックコメントをいただき、プランの策定や進行管理の参考とします。一般の方からの意見も募集します。
- 生涯学習施設でのリスクコミュニケーションの開催  
【生涯学習推進課、生活衛生課、食品衛生課】  
生涯学習施設と共催して、市民に食の安全への理解を深めてもらい、意見交換を行うためのリスクコミュニケーションを実施します。
- 夏休み食の安全親子バスツアーの実施  
【生涯学習推進課、環境保健研究所、食品衛生課】  
小学生とその保護者を対象に、バスで市内の食品関連施設を回り、見学、講義、実習を行うバスツアーを実施します。
- 市政ふれあい講座「食べてもだいじょうぶ？」の開催  
【食品衛生課】  
市民団体からの依頼で講座を開催し、食品の安全性について、市民が不安に感じていること、誤解の多いことを中心に「本当に気をつけることは何か」を解説します。
- フレッシュマタニティ教室での食の安全講座開催  
【食品衛生課】  
保健福祉センターで開催される妊婦教室の中で、栄養指導と合わせて食品の安全性に関する時間を設け、リスクコミュニケーションを行います。



取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
静岡市食の安全・安心意見交換会の開催	1 回	年 1 ～ 2 回
生涯学習施設でのリスクコミュニケーションの開催	開催数 14 回 参加者数 370 人	内容のさらなる充実を目指す
夏休み食の安全親子バスツアーの実施	1 回	年 1 回
市政ふれあい講座「食べてもだいじょうぶ？」の開催	開催数 7 回 参加者数 259 人	内容のさらなる充実を目指す
フレッシュマタニティ教室での食の安全講座開催	開催数 23 回 参加者数 306 人	内容のさらなる充実を目指す

（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。

● 食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟事業者との連携

【食品衛生課】

- ・ 食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟事業者との連携を図り、食の安全・安心に関する情報交換を行います。
- ・ 食中毒予防啓発ポスターの掲示、食中毒予防キャンペーンの実施を行います。



正しい手洗いの実習  
（バスツアー）



食品添加物を使った実験  
（リスクコミュニケーション）



静岡市食の安全・安心意見交換会





### 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を実施します。

##### ● 国、県等からの通報による調査と改善指導

【消費生活センター、生活衛生課、食品衛生課】

JAS 法、食品衛生法に係る食品の表示違反、薬事法に係る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表示や広告等の改善、指導を実施します。

##### ● 食品販売店への立ち入り時の指導

【消費生活センター、生活衛生課、食品衛生課】

- ・ 食品販売店への立入時に表示のチェックを行い、食品表示の適正化を推進します。
- ・ 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、食品衛生課から生活衛生課に情報提供し、調査を行います。

##### ● 国、県等との食品表示の合同調査の実施

【消費生活センター、食品衛生課】

食品表示において、JAS 法を所管する消費生活センター、食品衛生法を所管する食品衛生課と、国や県の職員が合同で施設の立入検査を実施します。

##### ● 講習会等による食品表示の適正化推進

【消費生活センター、食品衛生課】

- ・ 食品事業者を対象にした衛生講習会や当該食品収去時に表示の適正化を指導します。
- ・ 食品事業者からの相談に応じて、適正な表示方法を指導します。
- ・ 市民、食品事業者を対象に適正な表示方法の啓発を行います。

取り組み事項	基準値 (H22 年度実績)	目標値 (H26 年度)
食品販売店への立ち入り時の指導	1,800 件	1,820 件
国、県等との食品表示の合同調査の実施	20 件 (夏期と年末に実施)	20 件

#### (2) 食品表示モニターを委嘱します。

##### ● 食品表示モニターの委嘱

【食品衛生課】

公募市民による日常の買い物を通じた食品表示のモニタリングを実施します。モニターからの情報・意見を集計し、必要に応じて事業者への調査、改善指導を行うほか、モニターからの疑問・質問に回答し、食品表示の正しい知識を身につけてもらいます。



取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
食品表示モニターの委嘱	30 人委嘱 調査総数 9,702 件 不適正な表示 52 件を指導	30 人委嘱

### （３）不審・疑問表示の情報の共有及び合同調査・指導を行います。

#### ● 不審・疑問表示の情報の共有及び合同調査・指導

【消費生活センター、食品衛生課】

食品についての不審・疑問表示の情報を入手したときは、内容によっては国や県と情報を共有し、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「目に見える地産地消」の推進に努めます。

- 地産地消を学ぶ講座の開催 【生涯学習推進課】  
折戸特産「折戸なす」やお茶、みかん等、地元の食材について学びます。
- 地産地消マップの紹介 【農業政策課】  
市内で栽培された農産物の販売、加工・調理して提供する施設を静岡市のホームページや「たべしずねっと」上で紹介します。
- お茶の美味しい入れ方教室の開催 【農業政策課】  
本市特産のお茶の魅力を伝えるため、市内小学校5・6年生を対象に実施します。
- 農業体験教育事業 【農業政策課】  
農業体験を通じて農業への理解を促進するため、市内幼稚園児、小中学生などを対象に実施します。
- 地域ぐるみ朝市応援事業 【農業政策課】  
地域を挙げて農産物の朝市を実施する団体を支援します。
- 用宗漁港祭りの実施 【水産漁港課】
  - ・ 生しらすや釜揚げしらすの販売
  - ・ 模擬セリ（鮮魚）の開催
- 由比桜えびまつりの実施 【水産漁港課】
  - ・ 生桜えび、かき揚げの販売
  - ・ 地元業者による農産物の販売
- 体験学習（地引網・しらす船びき網漁業見学など）の実施 【水産漁港課】
  - ・ 地引網体験学習
  - ・ しらす船びき網漁業見学
  - ・ 桜えび漁体験学習



## ● 産業フェア（水産ゾーン）の展示

【水産漁港課】

漁業者や加工業者の出店する産業フェアに参加します。

## ● 学校給食における地産地消の推進

【学校給食課】

学校給食における地場産品の活用推進を図ります。

取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
地産地消を学ぶ講座の開催	24 講座実施 （各生涯学習施設の事業として実施）	22 講座実施
お茶の美味しい入れ方教室の開催	54 校 （145 時限）	60 校
農業体験教育事業	29 回 （延べ 2,151 人参加）	29 回
地域ぐるみ朝市応援農業	地産地消活動等普及推進事業として 1 地区で実施	3 地区 （実施年度 H23～25 市内各区 1 箇所）
用宗漁港祭りの実施	1 回	継続実施
由比桜えびまつりの実施	1 回	継続実施
体験学習（地引網・しらす船びき網漁業見学など）の実地	各 1 回	継続実施
産業フェア（水産ゾーン）の展示	1 回	継続実施
学校給食における地産地消の推進	国の目標である県内産使用率 30%を達成	J Aや地域と連携のもと、引き続き地場産物を積極的に活用する



用宗漁港まつり



生しらす



桜えびと富士山



地産地消イベント





## 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。

- 保育所の食育研修 【保育課】
- 保健福祉センターでの各事業における啓発 【健康づくり推進課、】  
各地区の保健福祉センターで食育教室、フレッシュマタニティ教室等を開催し、正しい「食」の知識と、「食」を選択する力を習得し正しい食生活への支援を行います。
- 関係機関・団体と連携した食育推進 【健康づくり推進課】  
「食」に関心を持ち食育への理解や意識を高めるため、様々な分野の関係者と連携した取り組みを実施します。
- 食育普及啓発事業 【健康づくり推進課】  
統一テーマに沿った内容のちらしやレシピ等を作成し配布します。また静岡市のホームページや「たべしずねっと」でも情報提供します。
- 食育応援団登録制度 【健康づくり推進課】  
市民の食育活動をサポートする、食に関係する個人・団体・企業を登録し、活用します。
- 食の安全教室の開催 【環境保健研究所、生活衛生課、食品衛生課、学校教育課、学校給食課】  
市内小中学校において、児童生徒、保護者を対象に、食中毒、食品添加物、栄養バランス等のテーマで授業を行います。



食の安全教室



食育まつり



取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
保健福祉センターでの各事業における啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育教室 26 回 496 人</li> <li>フレッシュマタニティ教室 28 回 356 人</li> </ul>	継続実施
関係機関・団体と連携した食育推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育まつり 100 人</li> <li>食育キャンペーン 啓発品配布 1,600 人</li> <li>食育トークショー 85 人</li> </ul>	継続実施
食育普及啓発事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>郷土食・行事食レシピ 集作成 2,000 部配布</li> <li>ホームページ 「静岡の四季」掲載</li> </ul>	継続実施
食育応援団登録制度	食育応援団創設 H23 以降の活用を目指す	登録数 30 個人・団体 活用数 30 回
食の安全教室の開催	53 校 3,159 人	使用媒体等の充実、 より効果的な授業内容 の検討

**（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。**

- **食の安全に関する教育・啓発の推進** 【消費生活センター】  
食の安全をテーマにした消費者講座や親子消費者教室等を開催します。
- **農業体験や漁業体験の実施** 【生涯学習推進課】  
各生涯学習施設における事業として実施稲作体験、本山茶の手もみ体験等を実施します。
- **地産地消、環境、健康等に配慮した料理教室の開催** 【生涯学習推進課】  
各生涯学習施設における事業として親子食育教室、健康料理教室、食中毒予防講座等を実施します。
- **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】  
静岡市科学館「るくる」等において小中学生を対象とした夏休み講座を開催します。





● 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（講習会等）

【保健予防課】

食中毒を含む、感染症全般についての講習会を福祉施設などで実施します。

● アクションプランの普及、PR

【静岡病院、清水病院】

集団・個人栄養指導の中で食の安全、食品衛生等の質問があれば回答します。看護学校講義の中で「たべしずねっと」等の紹介をしています。

● 食育活動の推進

【教育総務課】

子どもたちの食に対する感謝の気持ちを高める活動として、あまごの串焼きづくり、そば打ち、田舎豆腐、こんにゃくづくり、椎茸の菌打ち等の体験活動を実施します。

● 環境教育の推進

【教育総務課】

エコクッキング推奨（野外炊飯活動）：野外炊飯活動を体験し、食材くず等のゴミを減らす調理方法や、環境に優しい調理器具、食器の片づけ方法を学んでもらいます。

● 食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営(再掲) 【初出Ⅱ-1-(1)】

● 生涯学習施設でのリスクコミュニケーションの開催（再掲） 【初出Ⅱ-1-(2)】

● 夏休み食の安全親子バスツアーの実施（再掲） 【初出Ⅱ-1-(2)】

● 市政ふれあい講座「食べてもだいじょうぶ？」の開催（再掲）【初出Ⅱ-1-(2)】

取り組み事項	基準値（H22 年度実績）	目標値（H26 年度）
食の安全に関する教育・啓発の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 暮らしの一日講座 3回 131 人</li> <li>・ 消費生活モニター研修 13 人</li> <li>・ 親子消費者教室 9組 21 人</li> </ul>	適宜実施
地産地消、環境、健康等に配慮した料理教室の開催	78 講座実施	75 講座実施予定
食品添加物や細菌などの検査に関する市民講座の開催	夏休み講座 2回	適宜実施
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	3回	1 回以上 (依頼数による)



食育活動の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ あまごの串焼きづくり 28団体 2,301人</li> <li>・ その他体験活動 131人</li> </ul>	継続実施
環境教育の推進	野外炊飯活動 1回	継続実施



食品添加物で人エイクラ製造  
(バスツアー)



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

# 食品等の検査項目一覧

(平成24年度予定)

	検体数		検査項目							収去機関	検査機関	
	理化学検査	細菌検査	微生物	食品添加物等	残留農薬等	抗生物質及び動物用医薬品等	遺伝子組み換え食品等	放射性物質	その他	食品衛生課	環境保健研究所	食品衛生課
農産物等	77	5	0	10	70	7	5		0	82	82	0
食肉（製品）・鶏卵等	22	35	35	12	0	10	0		0	57	57	0
魚介類・魚肉練製品等	66	70	65	55	10	16	0	120	5	136	136	0
乳・乳製品等	7	5	5	0	0	2	0		5	12	12	0
上記以外の食品等	98	314	294	37	50	0	0		28	412	362	50
器具・容器・包装等	30	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	30
合計	300	429	399	114	130	35	5	120	68	729	649	80

※食品添加物等には防ばい剤を含む

※食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」では、食品等の検査結果を随時公開しています。



## 平成23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）の進行管理に資するとともに、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26年度末までとする。ただし、委嘱期間中に人事異動等があった場合は、新たに選任することとする。

### 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。ただし、出席による会議以外の形式で意見交換会を実施する場合は、進行方法については別途定めることとする。
- （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

静岡市食の安全対策推進事業の基本方針及び静岡市食の安全・安心アクションプラン（行動計画）の進行管理について、意見を述べる。



## 平成23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
伏見 良雄	しずおか市消費者協会会長
小菅ヨリ子	静岡市食生活改善推進協議会会長
耳塚 久広	生活協同組合コープしずおか 組合員活動部
赤堀 三代治	JA 静岡経済連非常勤コンサルタント ARMS 代表
大塚 晶美	静岡県農山漁村ときめき女性
海野 雅人	静岡市水産物商業協同組合
深沢 利司	ヤヨイ食品株式会社 品質管理部 清水工場分室長
市川 陽子	静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授
三輪 憲永	東海大学短期大学部 食物栄養学科 教授
海野 俊也	株式会社静岡新聞社 編集局 経済部 部長



## 用語の解説

- ◆ **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**：食品の表示ラベルや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**：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、食品を扱う施設の監視や食品の検査を行うための計画。
- ◆ **管理運営基準**：食品衛生法に基づいて定められた、食品等事業者が守るべき基準。施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫類の駆除、検便の実施などが含まれている。
- ◆ **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提供してもらい、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」「体躯」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。
- ◆ **スクリーニング試験：**ふるいわけ検査。本格的な検査に入る前にあらかじめ異常を見つけるために実施される。異常値や判定保留の場合、確認検査を実施する。
- ◆ **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。
- ◆ **モニタリング検査：**規格基準値などが守られているかを、定期的に一定のサンプル数を抽出して調べる検査。
- ◆ **リスクコミュニケーション：**食品などのリスクについて、消費者、生産者など様々な立場の人が、情報や意見を相互に交換し対話を図ろうとするもの。リスクコミュニケーションを行うことで、検討するリスクの特性や影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。



## 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"> <li>● 食品が原因と思われる体調不良があったとき</li> <li>● 食品や飲食店、販売店の衛生に関する苦情・ご相談</li> <li>● 食品の安全性、食品表示、検査に関するお問い合わせ</li> <li>● 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</li> </ul>	<b>保健所食品衛生課</b> 電 話 054-249-3161 電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 健康食品の表示等についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>保健所食品衛生課</b> 電 話 054-249-3161 電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp <b>保健所生活衛生課</b> 電 話 054-249-3158 電子メール seikatsueisei@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 食育推進計画についてのご相談、ご質問</li> </ul>	<b>健康づくり推進課</b> 電 話 054-221-1571 電子メール kenkousuishin@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食生活、栄養に関するご相談、ご質問</li> </ul>	<b>健康づくり推進課</b> 電 話 054-221-1571 電子メール kenkousuishin@city.shizuoka.lg.jp <b>保健所食品衛生課</b> 電 話 054-249-3161 電子メール shokuhin@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品の販売方法、広告、価格等についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>消費生活センター</b> 電 話 054-221-1056 電子メール shouhiseikatsu@city.shizuoka.lg.jp

問い合わせ内容	担当課
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 農業に関するご相談</li> <li>● 農業体験教室についてのお問い合わせ</li> <li>● 環境にやさしい農業生産についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>農業政策課</b> 電 話 054-354-2091 電子メール nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用宗漁港まつり、由比桜えびまつりについてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>水産漁港課</b> 電 話 054-354-2184 電子メール suisan@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 市場見学についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>中央卸売市場</b> 電 話 054-263-3403 電子メール shijou@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 学校給食についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>学校給食課</b> 電 話 054-354-2552 電子メール kyuushoku@city.shizuoka.lg.jp
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保育園給食についてのお問い合わせ</li> </ul>	<b>各保育園 または 保育課</b> 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"> <li>● どこに聞いたらよいかわからない場合</li> </ul>	<b>静岡市コールセンター</b> 電 話 054-200-4894 電子メール info@call.city.shizuoka.lg.jp



## 「たべしずねっと」にアクセス！



静岡市食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」は、「食べものについてもっと知りたい」「安全・安心な食生活を送りたい」という市民の皆さんの要望に応えるために作りました。

食べものの安全・安心情報を発信して、みなさんの健康的で安心できる食生活のお手伝いをします。

◆ こんなときは「たべしずねっと」にアクセス！

- ◇ 食品ラベルの表示ってどうなってるの？
- ◇ 地元の食材を使っておいしいものを作りたい！
- ◇ 食品添加物や食中毒が心配！これって食べてもだいじょうぶ？

そのほか、イベント情報や食品のニュース、クイズコーナーなど、食についてのコンテンツがいっぱい！

◆ 「やさいのようせい」がおでむかえ！

静岡市出身のアーティスト、天野喜孝さん原作のアニメーション作品「やさいのようせい」のキャラクターがサイトを彩ります。



× たべしずねっと  
静岡市食の安全・安心ホームページ



◆ アクセス方法

静岡市ホームページ (<http://www.city.shizuoka.jp>) のトップページ「暮らし」のカテゴリ内「食の安全・安心」からジャンプまたは、検索サイトに「たべしず」と入力してください。携帯電話、スマートフォンからもアクセスできます。※ 右のQRコードでもアクセスできます。



QRコード