



1 計画の概要

1 食の安心・安全はみんなで作る (計画策定の背景)

食は、わたしたちが健康的に人生を楽しむために欠くことのできない要素です。一方、食を取り巻く環境は年々変化しており、的確に対応していかなければなりません。このような状況を踏まえ、2003年には、食品の安全性確保に関する基本的な理念を定めた「食品安全基本法」が制定されました。その中では、食品の安全性を確保するための消費者の役割ならびに行政と食品関連事業者の責務が明らかにされています。食品の安全性を確保するためには、消費者、食品関連事業者、行政が互いに連携・交流しながら、それぞれの役割や責務を果たすことが必要であり、その中で食に対する安心感が醸成されていくものと考えます。

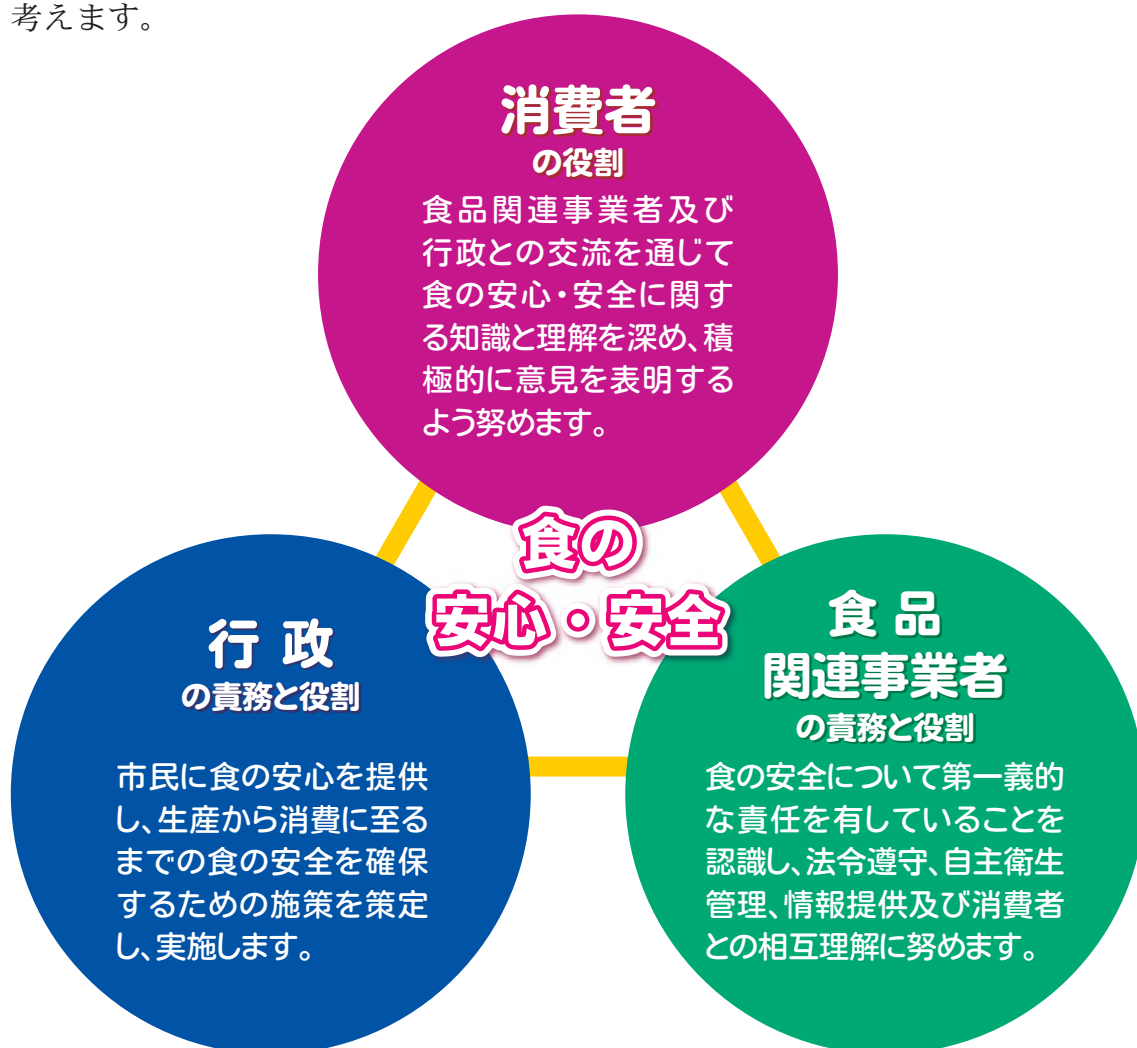


図1. 食の安心・安全の推進方法

2 アクションプランとは？（計画策定の趣旨）

「食品安全基本法」で示された行政の役割を踏まえ、静岡市では、食の安全に関する諸施策を全庁的に推進するため、庁内関係課で組織する「静岡市食の安全対策推進連絡会」を2003年度に設置しました。そして、2006年度には静岡市が取り組む食の安心・安全に関する事業をまとめて市民の皆様を示すため、「静岡市食の安心・安全アクションプラン」を策定しました。

当初は毎年度アクションプランを策定してきましたが、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、2009年度からは計画期間を3年間に、2015年度からは「第3次静岡市総合計画」と合わせて計画期間を4年間に変更しました。

消費者や食品関連事業者と静岡市が連携・交流しながら現在まで実施してきたアクションプランですが、食を取り巻く環境の変化に対応するため、食の安心・安全に関する施策を見直していく必要があります。そこで、2018年度までの実施状況や課題等を踏まえ、2019年度からの行動計画として「静岡市食の安心・安全アクションプラン2019年度～2022年度」を策定しました。

3 計画期間

「第3次静岡市総合計画」の計画期間が2022年度までであることを踏まえ、計画期間は2019年度から2022年度までの4年間とします。なお、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 計画の位置づけ

このプランは、「食品安全基本法」に示された行政の役割に基づき、静岡市が取り組む食の安心の提供と食の安全の確保のため事業をまとめ、市民の皆様を示した行動計画です。

アクションプランの策定と推進は、「第3次静岡市総合計画」の健康・福祉分野の政策の一部を構成しています。これは、国連の「SDGs（持続可能な開発目標）」の理念を組み込んで静岡市が取り組むプロジェクトのうち、『健康長寿のまち』の推進に資するものとなります。また、このプランは、静岡市が策定する「静岡市食品衛生監視指導計画」、「静岡市食育推進計画」、「静岡市健康爛漫計画」や、静岡県が策定する「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」などの関係する計画との整合性を図ったものとなっています。

5 推進体制と進行管理

このプランの推進にあたっては、「庁内の推進体制」と「市民との情報・意見交換」の2本の柱により実施していきます。「庁内の推進体制」としては、「静岡市食の安全対策推進連絡会」により、庁内関係課の連絡調整を図るとともに、着実に目標を達成できるよう事業を実施していきます。「市民との情報・意見交換」としては、食品関連事業者、消費者、学識経験者、報道関係者等で構成する「食の安心・安全意見交換会」を開催し、各事業についての様々な情報や意見の交換を行い、事業実施への反映を図っていきます。また、静岡市の食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」等の情報媒体や、イベント等の中でも情報・意見の交換を行います。

このプランの進行管理は、「静岡市食の安全対策推進連絡会」が行います。計画期間中、プラン掲載事業の進捗状況について「静岡市食の安心・安全意見交換会」で審議・評価を行い、評価結果と市民からいただいた意見をプラン進行の参考とします。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。

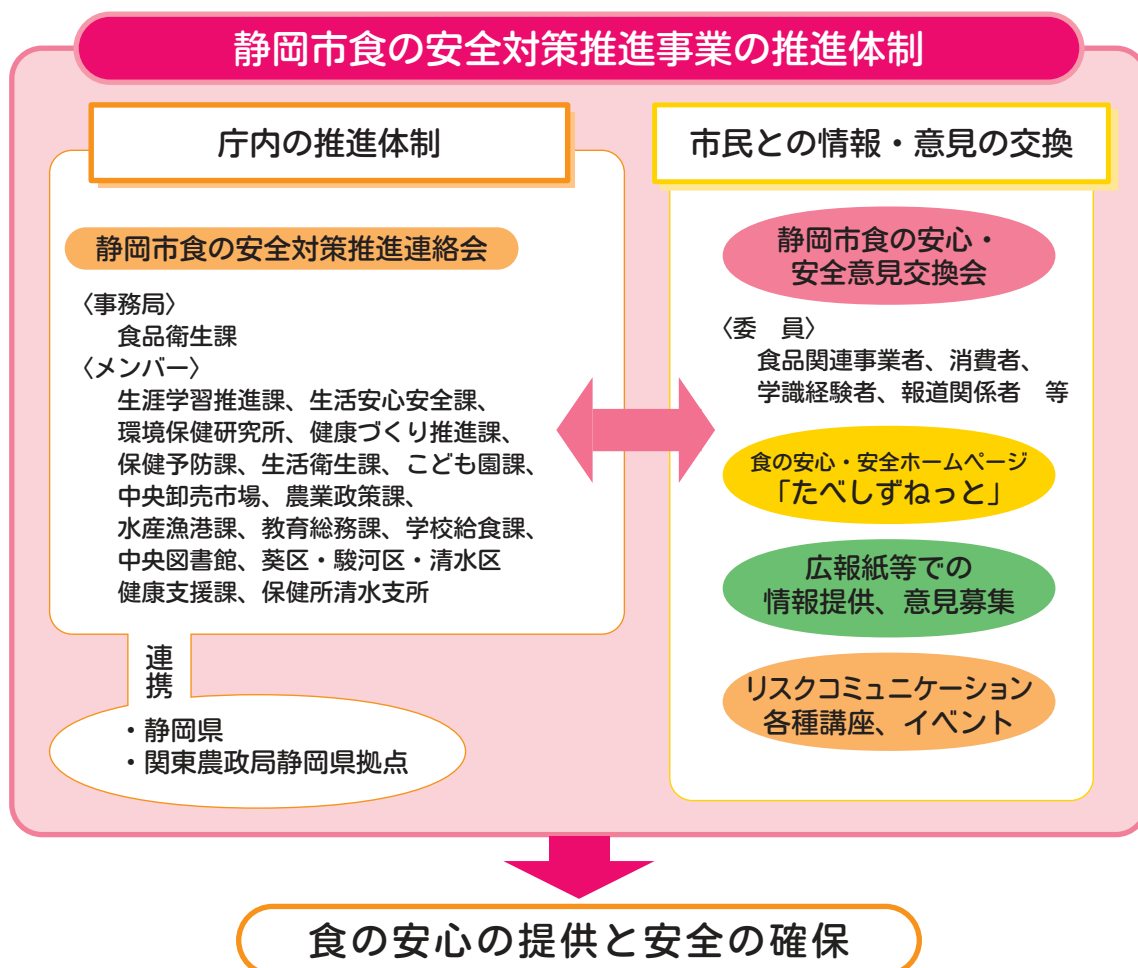


図2. 食の安全対策事業の推進体制

2 現状と課題

1 静岡市の「食の安心・安全」の現状と課題

●食品に起因する健康被害

市内の食品に起因する健康被害としては、食中毒が発生しています。近年では、ノロウイルスによる食中毒が件数、患者数ともに最も多い傾向にありました。ノロウイルスによる食中毒の多発は全国的にも同様の傾向にあり、患者数 100 名を超える事例も発生しました。対策として、食品関連事業者への監視・指導等を継続して実施するとともに、食品関連事業者による自主衛生管理を推進する必要があります。2018 年 6 月に改正された食品衛生法の中でも、HACCP に沿った自主衛生管理がすべての食品関連事業者に義務付けられており、自主衛生管理による安全な食品の提供が社会的にも求められています。

表. 静岡市内の食中毒件数および患者数

	2010 年度	2011 年度	2012 年度	2013 年度	2014 年度	2015 年度	2016 年度	2017 年度	2018 年度
件数（件）	7	3	4	4	7	4	9	6	6
累計患者数 （名／年度）	272	67	74	20	621	175	117	75	97
最大患者数 （名／件）	55	33	43	9	510	127	40	22	38

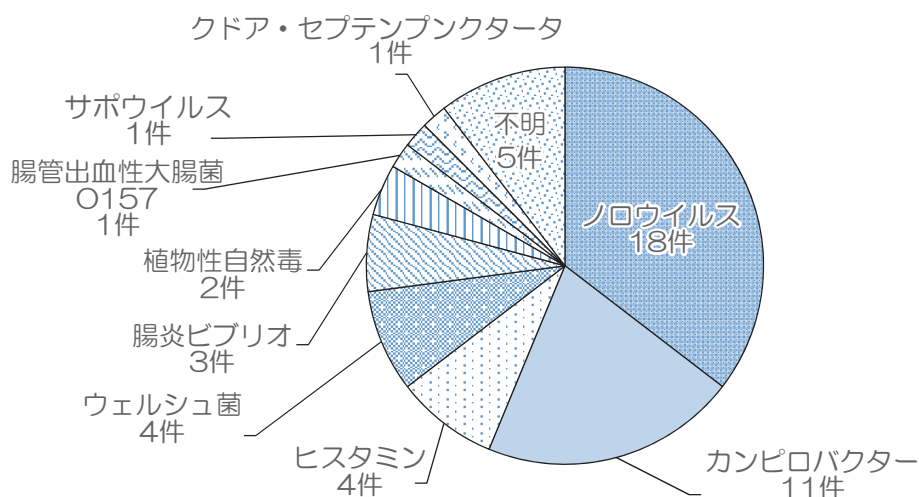


図 3. 静岡市内の病因物質別食中毒発生件数（2010 年度～ 2018 年度）

●食の安全に対する意識

静岡市が実施した「食育に関する意識アンケート調査」によると、2011 年度と 2016 年度を比較して、日常生活に困らないくらいの食品の安全に関する知識があると思うと答えた市民の割合は減少傾向（72.2%→65.8%）、出回っている食品や食材について不安や不信を感じていると答えた市民の割合は増加傾向（54.7%→60.2%）にありました。製造工程における異物混入や不正





食品の流出など、消費者の目に見えないところでの安全性確保について不安を感じるような事例の全国的な発生により、知識不足感や不信・不安感が増している可能性があります。これまで以上に、生産から食卓に届くまでの安全確保に関する取り組みの情報や、食品の安全性に関する正しい知識を市民に伝えることが求められていると考えられます。

「食育に関する意識アンケート調査」の詳細は静岡市ホームページで確認できます。

2 これまでのプランの成果と課題

●アクションプランの進捗

2015年度から「静岡市食の安心・安全アクションプラン平成27年度～平成30年度」を実施しました。「食の安心の提供のための施策」38事業と、「食の安全の確保のための施策」23事業の合計61事業について2018年6月時点での進捗状況を確認したところ、ほとんどの事業を計画どおり実施できました。「食の安心の提供のための施策」については、庁内関係課がそれぞれの分野から食の情報発信や、安全に食べるための教育に関する取り組みを実施し、その中で市民からの意見を聴取して施策に反映するよう努めました。「食の安全を確保するための施策」については、市の食品衛生の根幹を担う食品衛生課が主体となり、専門性をもって食品関連事業者の衛生指導や食品の検査を実施しました。各事業の詳細については、静岡市食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」で確認することができます。

指標の110%以上の進展または
新展開や追加内容があった事業（S評価）

指標の90%以上110%未満の進展または
目標内容の実施があった事業（A評価）

指標の90%未満の進展または目標内容の
未実施の事業（B評価）

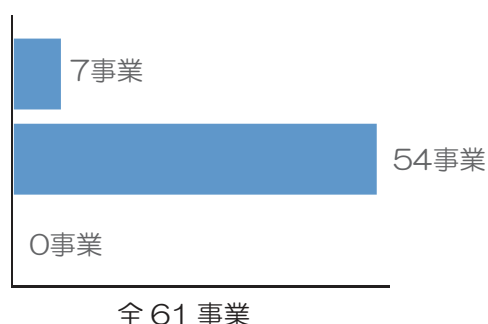


図4. 静岡市食の安心・安全アクションプラン平成27年度～平成30年度 進捗状況



たべしずねっとでは
やさいのようせいがお出迎え！



●施策に対する意見

情報発信を充実させてほしい

「静岡市食の安心・安全意見交換会」等を通して多く寄せられた意見が、情報発信の充実に関するものでした。食の安全に関する情報を消費者が正しく理解することは、消費者が自ら健康被害を防止することに寄与します。また、行政による食の安全確保のための施策を消費者が知ることは、食品に対する信頼感の醸成につながると考えられます。一方、静岡市の実施する食の安心・安全に関する施策があまり認知されていないとの意見が繰り返し寄せられていることから、食の安心・安全やそれに関する施策の情報が十分に伝達されていないと考えられます。

講習会等の参加者に偏りがあるようだ

各種講習会に参加して積極的に食に関する情報収集をする消費者もいるものの、参加者の年齢や性別に偏りがある場合が多い、との意見もありました。健康的な生活を営むために、食の安全に関する情報は、食への関心度に関わらず全ての消費者にとって必要となります。広く情報を発信することと合わせて、様々な消費者が情報を適切に受け取るための方策を検討することが課題であると考えられます。



3 施策の展開

1 プラン策定のポイント

●食品関連事業者による自主衛生管理の推進

食品関連事業者は、飲食に起因する衛生上の危害発生防止のため、静岡市食品衛生法の施行等に関する条例で定められている「管理運営基準」に基づき自主的な衛生措置の強化を目的としたマニュアル（管理運営要領）等を作成し、従業員に周知するよう努めることとされています。2018年には「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、従来の管理運営基準による衛生管理に加え HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されることになりました。

これを踏まえ、「食の安全の確保のための施策」の基本方針に食品関連事業者の自主衛生管理推進に関する項目を追加します。追加した基本方針に HACCP に関する事業を整理して、重点的に実施します。

重点事業 事業番号 50 HACCP についての事業者からの相談受付と助言

これまでの衛生講習会や監視指導での周知や、チェックシートを利用した導入支援の実施に加え、事業者の業種別に具体的な HACCP プランに沿った助言をするなど、より実践的な周知、導入支援、および相談受付を行います。

●情報発信の推進

情報発信を充実させることについての意見が多くあったことを踏まえ、食品衛生課で管理する食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」等を利用して、より積極的に情報発信をします。また、庁内関係課と連携し、より効果的な情報発信の方法を検討します。食の安全性に関する情報を提供することによる飲食に起因する健康被害の防止と、食の安全性確保に向けた取り組みを知らせることによる食品への信頼感醸成をもって、食の安心を提供します。

重点事業 事業番号 6 食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」の運営 事業番号 15 食品表示制度についての消費者向け講習会の開催

これまで食の安全性に関する情報や知識をホームページ等により発信してきましたが、市民の目に触れる場所へ情報へのアクセス方法を提示する、講習会を充実させて情報を発信する場を増やす等、市民が食の安全性に関する情報に接する機会を増やします。

●プランの目標の明確化

これまで、アクションプランは各事業の指標および実績をもって実施・評価してきましたが、より具体的に推進していくため、プラン自体の数値目標を設けることとしました。アクションプラン計画期間中、「患者数 100 名以上の大規模食中毒発生件数 0 件」を目指します。

大規模食中毒を防止するため、庁内関係課による監視体制の充実とともに、食品関連事業者による自主衛生管理をより一層推進します。大規模食中毒が発生しないことに加え、食中毒発生防止のための取り組みを広く知らせることで市民の食に対する信頼感を醸成し、食の安心を提供できるものと考え、「患者数 100 名以上の大規模食中毒発生件数 0 件」を目標として食の安心・安全に関する施策を推進します。

2 プランの体系

●「静岡市食の安心・安全アクションプラン 2019 年度～ 2022 年度」の目標

「患者数100名以上の大規模食中毒の発生件数 0件」

I. 食の安心の提供のための施策 34事業

基本方針

- I-1 食の安全に関する情報の提供、公開を推進します
- I-2 食の安心・安全に関する意見交換を推進します
- I-3 食品表示の適正化を推進します
- I-4 食の安全に関する教育、啓発を推進します

II. 食の安全の確保のための施策 24事業

基本方針

- II-1 生産、調理、製造、加工段階における食の安全確保を強化します
- II-2 流通、販売段階における食の安全確保を強化します
- II-3 食品関連事業者の自主衛生管理を進めます（追加）
- II-4 調査・検査技術の充実を図ります
- II-5 危機管理体制を充実させます





●施策の基本方針

I. 食の安心の提供のための施策（基本方針I-1～I-4）

I-1 食の安全に関する情報の提供、公開を推進します

食の安全に関する正しい情報を得ることが、安心して食生活を営むための礎となります。その情報量は膨大である一方、時には健康被害拡大防止の観点から正確な情報の迅速な伝達が求められることがあります。消費者が必要とする食に関する情報をタイムリーに手に入れやすくするため、食の安全に関する情報を収集・整理し、公開・提供します。

基本的な取り組み事項

- (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に努め、提供、公開を推進します

I-2 食の安心・安全に関する意見交換を推進します

食の安全性は、消費者、食品関連事業者、行政が連携・交流する中で確保されます。それぞれの取り組みを相互理解のもとに実施し、取り組みに対する信頼感を醸成することで食の安心を提供するため、消費者や食品関連事業者が意見を表明し、意見を交換できる場を設けます。

基本的な取り組み事項

- (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) リスクコミュニケーションを開催し、食の安心・安全について意見交換を進めます

I-3 食品表示の適正化を推進します

食品表示は、消費者に食品の情報を伝えるための重要な手段となります。消費者が安心して食品を選択するため、事業者に対する監視指導により食品表示を適正化し、消費者に対しては表示制度の理解促進を図ります。

基本的な取り組み事項

- (1) 食品表示の監視指導を実施します
- (2) 食品表示制度に対する理解を促進します

I-4 食の安全に関する教育、啓発を推進します

食に関する情報を得ることは安心して食生活を営むための礎となりますが、単に情報を得るだけでなく、それを理解するためには、様々な学びの場が必要とされることがあります。庁内関係課がそれぞれの専門分野をもって、食の安全に関する知識を普及・理解する場を設けます。また、市民に身近な地元の生産者による食への取り組みを体験等の学びを通して知り、生産と消費が身近で目に見える地産地消の推進に取り組むことで、食への安心感を醸成します。

基本的な取り組み事項

- (1) 食の安全に関する知識の普及に努めます
- (2) 生産者、食品事業者、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



Ⅱ．食の安全の確保のための施策（基本方針Ⅱ－１～Ⅱ－５）

Ⅱ－１ 生産、調理、製造、加工段階における食の安全確保を強化します

食の安全を確保するためには、農林水産物の生産から食品の販売に至るまでの食品供給の各段階で適切な取り組みを実施する必要があります。生産段階においては、まず環境に配慮することが必要であるため、そのような取り組みへの支援をおこないます。調理、製造および加工段階においては、監視指導や食品検査の実施、ならびに事業者に対する衛生教育を実施することで、食品に起因する健康被害の発生を防止します。

基本的な取り組み事項

- (1) 環境にやさしい農業生産を推進します
- (2) 食品の調理、製造、加工段階における監視指導を行います
- (3) 食品の検査を行います
- (4) 食中毒の未然防止の周知・啓発を行います

Ⅱ－２ 流通、販売段階における食の安全確保を強化します

食の安全を確保するためには、農林水産物の生産から食品の販売に至るまでの食品供給の各段階で適切な取り組みを実施する必要があります。流通および販売段階においては、監視指導や食品検査の実施、ならびに事業者に対する衛生教育を実施することで、飲食に起因する健康被害の発生を防止します。市内の流通食品が多く集まる中央卸売市場においては、品質管理高度化マニュアルを定めて安全管理を進めます。

基本的な取り組み事項

- (1) 食品の流通、販売段階における監視指導を行います
- (2) 食品の検査を行います
- (3) 中央卸売市場における食品の安全管理を進めます

Ⅱ－３ 食品関連事業者の自主衛生管理を進めます

食の安全を確保するためには、食品を供給する各段階の食品関連事業者による適切な自主衛生管理が必要です。2018年の食品衛生法改正により、すべての食品関連事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことを受け、HACCP未導入の事業者に対しては導入推進を、HACCP導入済みの事業者に対しては実施にあたっての疑問等に対するアドバイスをおこないます。また、事業者でつくる団体等に対して働きかけ、食の安全の確保に向けて協働する事業をおこないます。

基本的な取り組み事項

- (1) 食品関連事業者によるHACCPに沿った衛生管理を進めます
- (2) 事業者との連携を通して、食の安全確保を進めます



Ⅱ－４ 調査・検査技術の充実を図ります

食品の安全性を確保するための施策は、科学的知見に基づいて実施される必要があります。科学的知見の基礎となる、食品に起因する危害の調査技術や食品の検査技術を充実させます。

基本的な取り組み事項

- (1) 食品の安全性確保対策の基礎となる調査、検査技術の充実を図ります

Ⅱ－５ 危機管理体制を充実させます

食品に起因する危害の発生時、または発生するおそれのある事態の発生時に迅速に対処するための体制を整備し、危害の拡大防止を図る必要があります。関係機関との連携を密にし、健康被害の拡大を防止します。また、すでに発生した危害の原因を調査することで再発防止につなげ、食の安全を確保します。

基本的な取り組み事項

- (1) 危機が発生した場合の被害拡大防止及び再発防止に努めます



●体系表

Ⅰ. 食の安心の提供のための施策

【★】：重点事業 【新】：新規掲載事業

基本方針	基本的な取り組み事項	事業名	担当課
Ⅰ-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に努め、提供、公開を推進します	①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
		②事業者、消費者に対する食品や飲食用具に関する情報の提供	食品衛生課
		③食品表示に関するパンフレットの配布等、情報の提供	生活安心安全課
		④特集コーナーを利用した関連図書の展示による知識の普及	中央図書館
		⑤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
		⑥食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」の運営【★】	食品衛生課
Ⅰ-2 食の安心・安全に関する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	⑦消費者による意見交換会の実施	生活安心安全課
		⑧監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	食品衛生課
		⑨静岡市食の安心・安全意見交換会の開催	食品衛生課
	(2)リスクコミュニケーションを開催し、食の安心・安全について意見交換を進めます	⑩生涯学習施設等でのリスクコミュニケーションの開催	食品衛生課 生涯学習推進課 生活衛生課
		⑪フレッシュマタニティ教室での食の安全講座開催	各区健康支援課 食品衛生課





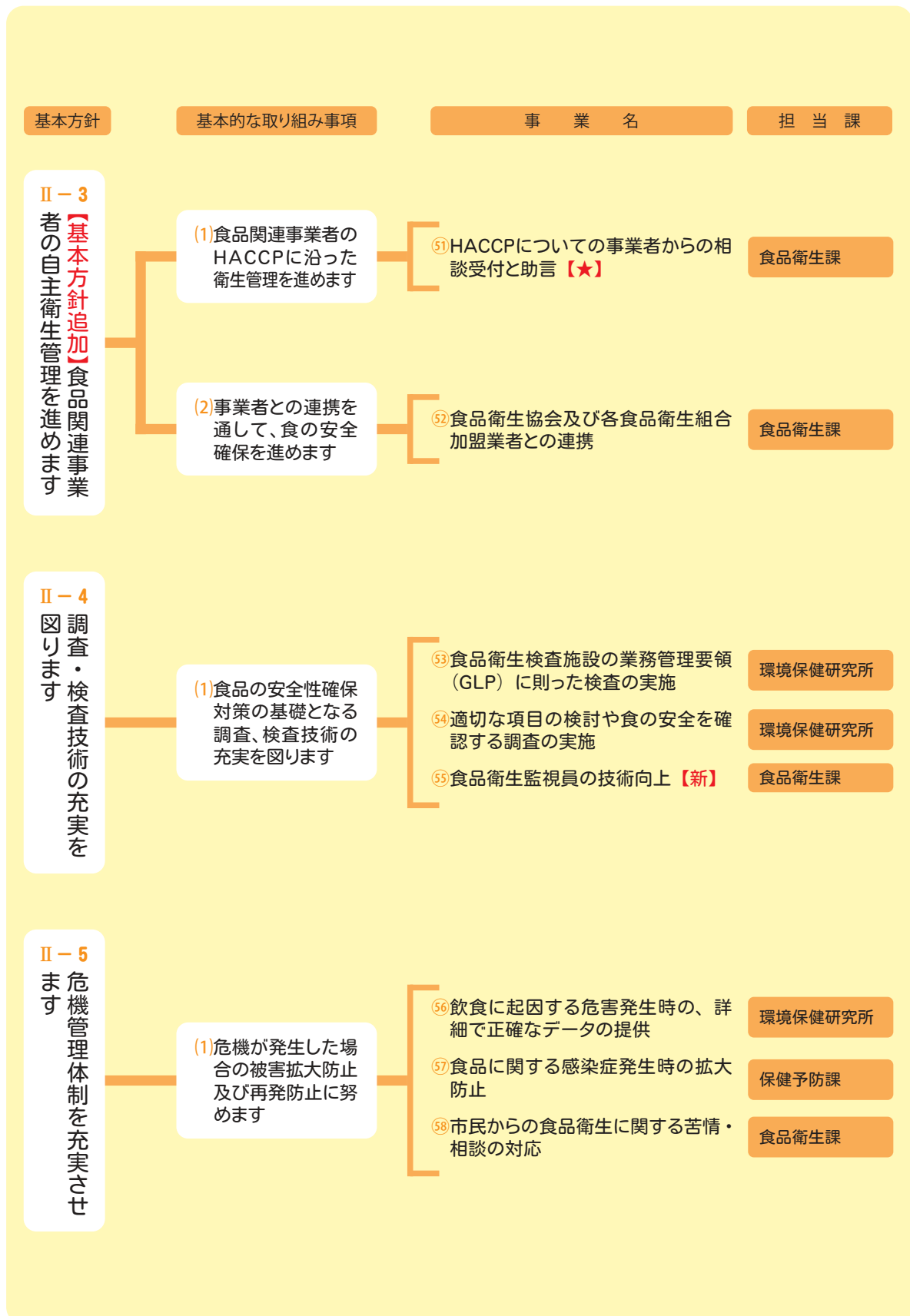
基本方針	基本的な取り組み事項	事業名	担当課
I-3 食品表示の適正化を推進します	(1)食品表示の監視指導を実施します	⑫食品販売店、製造業者へ立ち入り時の表示検査	食品衛生課
		⑬食品表示の合同調査の実施	食品衛生課 生活安心安全課
		⑭不審・疑問表示の調査と広告の改善指導	食品衛生課 生活安心安全課 生活衛生課
	(2)食品表示制度に対する理解を促進します	⑮食品表示制度についての消費者向け講習会の開催【★】	食品衛生課
I-4 食の安全に関する教育、啓発を推進します	(1)食の安全に関する知識の普及に努めます	⑯食生活改善推進員による地区活動	健康づくり推進課
		⑰食育普及啓発事業	健康づくり推進課
		⑱食育応援団登録制度	健康づくり推進課
		⑲しずおかカラダに eat75【新】	健康づくり推進課
		⑳こども園の食育研修	こども園課
		㉑食の安全教室の開催	食品衛生課 環境保健研究所
		㉒市内公立小中学校での「食に関する指導」の実施【新】	学校給食課
		㉓食の安全に関する講座の開催	生活安心安全課
		㉔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
		㉕お茶の美味しい入れ方教室の開催	農業政策課
		㉖自然体験活動における食育活動の推進	教育総務課
		㉗環境に優しい野外炊飯活動の推進	教育総務課
		㉘食の安心・安全に関する講座の開催	生涯学習推進課
	(2)生産者、食品事業者、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	㉙地産地消を学ぶ講座の開催	生涯学習推進課
		㉚「ZRATTO !しずおか」による情報発信	農業政策課
		㉛農業まつりの開催【新】	農業政策課
		㉜しずまえ漁業見学事業の実施	水産漁港課
		㉝しずまえ新聞の発行【新】	水産漁港課
		㉞学校給食における地場産物を取り入れた献立の提供	学校給食課



Ⅱ. 食の安全の確保のための施策

【★】：重点事業 【新】：新規掲載事業

基本方針	基本的な取り組み事項	事業名	担当課
Ⅱ-1 生産、調理、製造、加工段階における食の安全確保を強化します	(1) 環境にやさしい農業生産を推進します	③⑤ エコファーマーの推進	農業政策課
		③⑥ クリーン農産物産地育成事業	農業政策課
	(2) 食品の調理、製造、加工段階における監視指導を行います	③⑦ 学校給食の食材の安全確保	学校給食課
		③⑧ 市内で調理、製造、加工した食品の製造業者等の監視指導の実施	食品衛生課
		③⑨ 大規模食鳥処理場での検査	食品衛生課
		④⑩ こども園の給食室巡回、指導	こども園課
		④⑪ イベント等の情報収集【新】	食品衛生課
		④⑫ イベント等の指導	食品衛生課
	(3) 食品の検査を行います	④⑬ 市内で生産、調理、製造、加工した食品の収去検査の実施	食品衛生課 環境保健研究所
	(4) 食中毒の未然防止の周知・啓発を行います	④⑭ こども園、保育園給食衛生研修会の開催	こども園課
		④⑮ 学校給食衛生研修会の開催	学校給食課
		④⑯ 食品等事業者に対する衛生講習会への講師派遣	食品衛生課
Ⅱ-2 流通、販売段階における食の安全確保を強化します	(1) 食品の流通、販売段階における監視指導を行います	④⑰ 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の実施	食品衛生課
	(2) 食品の検査を行います	④⑱ 輸入食品や広域流通食品等の収去・買い上げ検査の実施	食品衛生課 環境保健研究所
		④⑲ いわゆる健康食品の買い上げ検査の実施	食品衛生課 環境保健研究所
	(3) 中央卸売市場における食品の安全管理を進めます	⑤⑰ 卸売市場品質管理高度化マニュアルの推進	中央卸売市場



3 取り組み事業と事業の指標

I. 食の安心の提供のための施策

【★】：重点事業

【新】：新規掲載事業

I-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に努め、提供、公開を推進します

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
1	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	市内の食中毒や違反措置状況をホームページに掲載することにより、市民に注意喚起をします。	被害拡大防止等のため公表する必要のある事件発生時、情報の更新を3日以内に行う	食品衛生課
			継続	
2	事業者、消費者に対する食品や飲食危害に関する情報の提供	食品事業者に対しては、主に食品衛生協会を通じて、消費者に対しては各種メディアやホームページ、パンフレットを通じて情報を提供し、広い啓発広報を行います。	事件発生時、速やかに行う	食品衛生課
			継続	
3	食品表示に関するパンフレットの配布等、情報の提供	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示に関するパンフレットを配布します。 食品表示に関する資料や新聞記事を収集・整理します。 食の安全に関する新聞記事を収集・整理します。 市消費生活展で食品表示に関する展示やパンフレットの配布を実施します。 	講座で、食品表示に関するパンフレットの配布	生活安心安全課
			継続	
4	特集コーナーを利用した関連図書の展示による知識の普及	関連図書の展示を行い、「食の安全」に関する知識を身につけてもらいます。	12館で実施	中央図書館
			継続	
5	図書館における「食の安全」に関する資料の収集・提供	「食の安全」関連図書を収集し、提供します。	300冊程度購入	中央図書館
			継続	





6	【★】 食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」の運営	消費者を対象に、静岡市の食の安全や食育、地産地消に関する情報を発信するホームページ「たべしずねっと」を管理・運営します。また、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。	事件発生時、3日以内に情報更新 メールマガジンを12回以上発行	食品衛生課
			継続	

「たべしずねっと」メールマガジンの登録はこちらから！



I-2 食の安心・安全に関する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

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
7	消費者による意見交換会の実施	消費者と事業者による意見交換会を実施します。	1回実施 継続	生活安心安全課
8	監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	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。	次年度監視指導計画（案）作成時にパブリックコメントを募集 継続	食品衛生課



9	静岡市食の安心・安全意見交換会の開催	「静岡市食の安心・安全アクションプラン」について、生産者、消費者、学識経験者等で構成された「食の安心・安全意見交換会委員」からご意見をいただき、プランの策定や進行管理の参考とします。	2回実施 継続	食品衛生課
---	--------------------	---	----------------	-------

(2) リスクコミュニケーションを開催し、食の安心・安全について意見交換を進めます

事業No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
10	生涯学習施設等でのリスクコミュニケーションの開催	市民団体からの依頼や、生涯学習施設の企画により開催される市政出前講座等を利用し、市民に食の安全への理解を深めてもらい、リスクコミュニケーションを行います。	申し込みに応じる実施率90%以上 継続	食品衛生課 生涯学習推進課 生活衛生課
11	フレッシュマタニティ教室での食の安全講座開催	保健福祉センターで開催される妊婦教室の中で、食に関する講義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。	開催予定に対する実施率90%以上 継続	各区健康支援課 食品衛生課



⑨静岡市食の安心・安全意見交換会の開催



⑮食品表示制度についての消費者向け講習会の開催



I-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

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
12	食品販売店、製造業者へ 立ち入り時の表示検査	食品販売店、製造業者へ の立ち入り時に表示の チェックを行い、食品表 示の適正化を推進しま す。	随時実施 継続	食品衛生課
13	食品表示の合同調査の 実施	食品表示において、生活 安心安全課、食品衛生課 と、県の職員が合同で施 設の立ち入り検査を行いま す。	随時実施 継続	食品衛生課 生活安心 安全課
14	不審・疑問表示の調査と 広告の改善指導	食品表示法、健康増進法 に係る食品表示違反、薬 機法*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、表示や広告な どの改善、指導を実施し ます。	通報に対し、必要に応じ 調査、指導を実施 継続	食品衛生課 生活安心 安全課 生活衛生課

*薬機法＝医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

(2) 食品表示制度に対する理解を促進します

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
15	【★】 食品表示制度についての 消費者向け講習会の開催	食品表示制度や表示の見 方、健康的な食生活への 役立て方などをテーマと した講座を実施し、食品 表示の正しい知識を身に つけてもらいます。	2回実施 継続	食品衛生課



I-4 食の安全に関する教育、啓発を推進します

(1) 食の安全に関する知識の普及に努めます

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
16	食生活改善推進員による 地区活動	<ul style="list-style-type: none"> ・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り組みを実施します。 	地区自主事業及び依頼・協力事業における①実施事業 70 回以上②市民参加者 4,000 人以上	健康づくり推進課
			継続	
17	食育普及啓発事業	健全な心身と、豊かな人間性をはぐくみ、生涯にわたり健康を保持するため、食育の普及啓発をします。	①みなくる、伊勢丹ウェルネスパーク等を活用した啓発事業実施 10 回以上	健康づくり推進課
			継続	
18	食育応援団登録制度	食に関する知識や経験を持つ企業・団体・個人に食育応援団として登録していただき、市民の食育の取り組みに協力します。	①食育応援団登録数 32 団体・個人 ②応援団の年間利用 65 回以上、利用者 2,000 人以上	健康づくり推進課
			継続	
19	【新】しずおかカラダに eat75	大学等と連携し、若い世代を中心とした食育の推進をテーマとした事業を実施します。	大学生等による食育ワークショップでの食課題解決のための新規事業提案数 5 案以上	健康づくり推進課
			継続	
20	こども園の食育研修	各公立こども園の食育事業を効果的に推進するための支援活動を研究します。	6 回実施	こども園課
			継続	
21	食の安全教室の開催	市内小学校等において、食中毒、食品添加物等のテーマで授業を行います。	申し込みに応じる実施率 80% 以上	食品衛生課 環境保健研究所
			継続	
22	【新】市内公立小中学校での「食に関する指導」の実施	児童生徒に食に関する正しい知識と望ましい食習慣が身につくように、公立小中学校で食に関する指導を実施します。	全小中学校で各学年 1 回以上実施	学校給食課
			継続	





23	食の安全に関する講座の開催	食品表示講座等、食の安全に関する講座を開催します。	1 回程度実施	生活安心安全課
			継続	
24	食品添加物や細菌などの検査に関する市民講座の開催	小学生等を対象とした食品添加物についての食の安全教室及び、大人を対象とした食中毒についての市政出前講座等の市民講座を開催します。	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全教室開催依頼について 100% 実施 ・市民講座実施後アンケートで満足度 80%以上 	環境保健研究所
			継続	
25	お茶の美味しい入れ方教室の開催	小学校における総合学習の時間を利用し、お茶の入れ方を学ぶことを通じてお茶に対する味覚をはぐくみ、お茶を中心とした食育を図るとともに、本市基幹産物であるお茶の啓蒙・消費促進を図ります。	72 校で実施	農業政策課
			継続	
26	自然体験活動における食育活動の推進	南アルプスユネスコエコパーク井川自然の家の利用団体及び主催事業のプログラムの中で「命をいただく活動」として、井川地区で養殖されたアマゴをさばいて、串焼きにして食べる活動を行っています。また、主催事業の中で、椎茸の菌打ちや、山菜の天ぶらを揚げで食べる事業を行っています。	25 回実施	教育総務課
			継続	



27	環境に優しい野外炊飯活動の推進	南アルプスユネスコエコパーク井川自然の家の利用団体及び主催事業参加者に、「食材料」「薪」「水」を大切に使い、野外炊飯を行うエコクッキングの指導を行います。	30 回実施	教育総務課
			継続	
28	食の安心・安全に関する講座の開催	各生涯学習施設における事業として、食の安心・安全に関する講座を開催します。	37 施設中 10 施設で開催	生涯学習推進課
			継続	



㊴食の安全教室の開催





(2) 生産者、食品事業者、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

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
29	地産地消を学ぶ講座の開催	各生涯学習施設における事業として、地元食材の活用や地域の食文化について理解を深める講座等を開催します。	37 施設 25 施設で開催 継続	生涯学習推進課
30	「ZRATTO! しずおか」による情報発信	市民（消費者）の地場産農産物の利用促進を図るため、ホームページ「ZRATTO! しずおか」を利用して安心・安全な地場農産物を購入できる直売所や観光農園等を紹介します。	4 回以上（随時更新）実施 継続	農業政策課
31	【新】農業まつりの開催	農産物の紹介や販売を通して生産者と消費者の交流を図るための事業に要する経費に対し助成を行います。	1 回実施 継続	農業政策課



スルガエレガント
③〇「ZRATTO! しずおか」による情報発信



32	しずまえ漁業見学事業の実施	しらす船びき網漁業見学、桜えび漁体験学習、セリの見学、水産加工工場、マグロ冷凍倉庫見学の実施や補助を行います。	漁業見学に関する事業を2回実施	水産漁港課
			継続	
33	【新】しずまえ新聞の発行	しずまえの漁業や水揚げされる水産物、しずまえ豆知識、魚料理のコツなどを掲載し、市内小中学校へ配布します。	2回、市内小中学校の全児童・生徒約5万人に配布。	水産漁港課
			継続	
34	学校給食における地場産物を取り入れた献立の提供	学校給食における地場産物の活用推進を図ります。	月1回以上実施	学校給食課
			継続	



③② しずまえ漁業見学事業の実施



サクラエビ





Ⅱ. 食の安全の確保のための施策

【★】：重点事業

【新】：新規掲載事業

Ⅱ－１ 生産、調理、製造、加工段階における食の安全確保を強化します

(1) 環境にやさしい農業生産を推進します

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
35	エコファーマーの推進	環境に配慮した農業生産方式に取り組む農業者を認定します。	121人 継続	農業政策課
36	クリーン農産物産地育成事業	農業者団体が行う、農業が市民の生活や環境に与える影響を軽減するための事業に要する経費に対し助成を行います。	13団体 継続	農業政策課

(2) 食品の調理、製造、加工段階における監視指導を行います

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
37	学校給食の食材の安全確保	安全な学校給食の実施に資するため、各施設で使用食材及び調理済み食品の定期検査を実施します。	1回以上実施 継続	学校給食課
38	市内で調理、製造、加工した食品の製造業者等の監視指導の実施	各食品や施設のリスクをもとに年度ごとに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。	監視指導計画に対する実施率90%以上 継続	食品衛生課
39	大規模食鳥処理場での検査	大規模食鳥処理場で、鶏肉の検査をします。また、鳥インフルエンザ防疫訓練も合わせて実施します。	監視指導計画に対する実施率90%以上 継続	食品衛生課
40	こども園の給食室巡回、指導	給食室内の衛生管理、事務などの支援を行います。	300回実施 継続	こども園課



41	【新】イベント等の情報収集	市内開催の大規模イベント等での飲食店関係出店情報について、庁内各課に情報提供を依頼し、出店に適さない食品が販売されることを防止します。	庁内各課へイベント情報の提供を依頼	食品衛生課 保健所 清水支所
			継続	
42	イベント等の指導	市内で行われるイベントについて、開催者に対し提供食品の事前指導、説明会、監視指導を必要に応じて行います。	開催者からの相談に対する実施率 100%	食品衛生課 保健所 清水支所
			継続	

(3) 食品の検査を行います

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
43	市内で生産、調理、製造、加工した食品の収去検査の実施	各食品のリスクをもとに年度ごとに設定された計画にもとづき、市内で生産、調理、製造、加工している食品を事業者提供してもらい、環境保健研究所に依頼して細菌あるいは理化学検査を実施します。	監視指導計画に対する実施率 90%以上	食品衛生課 環境保健 研究所
			継続	



③⑩市内で調理、製造、加工した食品の製造業者等の監視指導の実施



④②イベント等の指導



(４) 食中毒の未然防止の周知・啓発を行います

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
44	こども園、保育園給食衛生研修会の開催	私公立こども園、保育園の給食業務担当者を対象に食品衛生に関する研修を行います。	15 回実施 継続	こども園課
45	学校給食衛生研修会の開催	学校給食における食中毒の防止、衛生管理の徹底、調理従事者の衛生意識向上を目的に、各施設の衛生責任者を対象とした研修会及び給食従事者を対象とした研修会を開催します。	2 回以上実施 継続	学校給食課
46	食品等事業者に対する衛生講習会への講師派遣	食品等事業者の希望に応じて講師を派遣し、食中毒予防、衛生管理などをテーマとした講義を行います。	申し込みに応じる実施率 90%以上 継続	食品衛生課

Ⅱ－２ 流通、販売段階における食の安全確保を強化します

(１) 食品の流通、販売段階における監視指導を行います

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
47	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の実施	監視指導計画にもとづき、大型店、スーパー、流通センターなど食品販売施設の監視指導を行います。	監視指導計画に対する実施率 90%以上 継続	食品衛生課

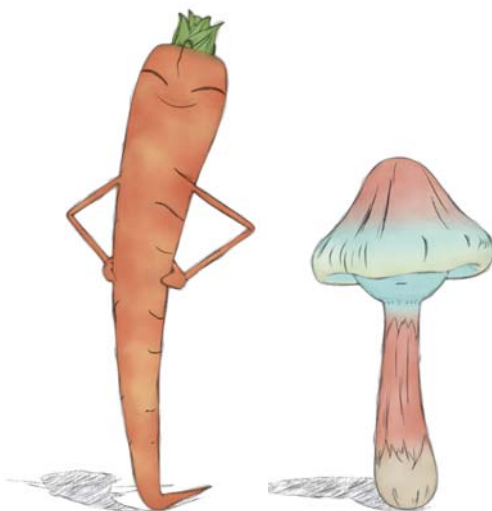


(2) 食品の検査を行います

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
48	輸入食品や広域流通食品等の収去・買い上げ検査の実施	主に中央卸売市場において、輸入食品や広域流通食品を事業者提供してもらい、または買い上げ、細菌あるいは理化学検査を環境保健研究所に依頼して実施します。残留農薬の検査や容器包装に有害物質が含まれていないかどうかの検査も行います。	監視指導計画に対する実施率 90%以上	食品衛生課 環境保健 研究所
			継続	
49	いわゆる健康食品の買い上げ検査の実施	健康食品を買い上げし、医薬成分等が含まれていないかの検査を環境保健研究所に依頼し確認します。	10 検体実施	食品衛生課 環境保健 研究所
			継続	



④⑦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の実施





(3) 中央卸売市場における食品の安全管理を進めます

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
50	卸売市場品質管理高度化マニュアルの推進	<ul style="list-style-type: none"> 品質管理実施状況を確認します。 品質管理高度化を推進するため必要な施設の改修を進めます。 品質管理高度化の推進に伴う衛生措置に関する講習会を実施します。 	品質管理高度化推進のため、市場内への鳥類の侵入防止措置を継続的に実施するとともに、経営展望の品質管理高度化に向けた戦略を推進する。	中央卸売市場
			継続	

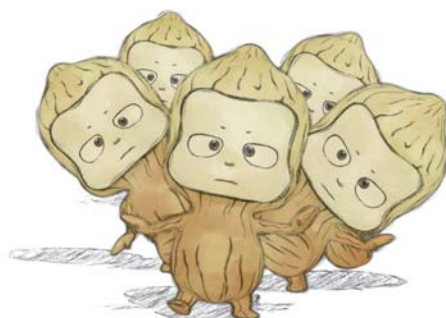
Ⅱ－３ 食品関連事業者の自主衛生管理を進めます【基本方針追加】

(1) 食品関連事業者の HACCP に沿った衛生管理を進めます

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
51	【★】 HACCP についての事業者からの相談受付と助言	HACCP に沿った衛生管理の導入について食品関連事業者への支援を実施します。	相談に応じる対応 100%	食品衛生課
			継続	

(2) 事業者との連携を通して、食の安全確保を進めます

事業 No.	事業名	事業の内容	2019 年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
52	食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟業者との連携	食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟事業者と連携し、自主衛生管理の推進を行います。	協力事業の実施	食品衛生課
			継続	



Ⅱ－４ 調査・検査技術の充実を図ります

(1) 食品の安全性確保対策の基礎となる調査、検査技術の充実を図ります

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
53	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	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。	食品収去計画に基づいた検査の完全実施 継続	環境保健研究所
54	適切な項目の検討や食の安全を確認する調査の実施	適切な項目の検討や食の安全を確認する調査を実施します。	新規品目・機器による妥当性評価の実施 継続	環境保健研究所
55	【新】食品衛生監視員の技術向上	食品衛生に関する研修会や勉強会へ参加したり、適時情報収集を行ったりすることで、食品衛生監視員の技術向上を図ります。	①国、県等で実施される講習会に参加 ②公衆衛生研究会で発表 継続	食品衛生課

Ⅱ－５ 危機管理体制を充実させます

(1) 危機が発生した場合の被害拡大防止及び再発防止に努めます

事業 No.	事業名	事業の内容	2019年度指標	担当課
			2022年度までの実施方針	
56	飲食に起因する危害発生時の、詳細で正確なデータの提供	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を報告します。	食中毒疑い等の検査依頼について迅速に対応 継続	環境保健研究所
57	食品に関する感染症発生時の拡大防止	腸管出血性大腸菌および細菌性赤痢等の発生届出受理後に患者宅を訪問し、聞き取り調査を実施します。	事案発生時に速やかに対応 継続	保健予防課
58	市民からの食品衛生に関する苦情・相談の対応	窓口、電話、電子メールによる食品の苦情・相談について対応します。	苦情・相談に対応 100% 継続	食品衛生課 保健所 清水支所



用語の解説

【あ】

- ◆ **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。

【か】

- ◆ **買い上げ検査（かいあげけんさ）**：市が食品を購入し、試験検査すること。
- ◆ **カンピロバクター**：動物の腸内に広く分布する細菌で、食肉（特に生または加熱不十分な鶏肉）を介することで食中毒の原因となることが多い。下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈した後、まれに神経疾患であるギラン・バレー症候群を発症することがある。食材中で菌が増殖することはほとんどなく、乾燥に弱い。カンピロバクターによる食中毒は、調理器具の熱湯消毒と乾燥や、食材の十分な加熱により予防することができる。
- ◆ **規格基準（きかくきじゅん）**：食品衛生法に基づき、食品、食品添加物、器具及び容器包装等について、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する国が定めた基準。
- ◆ **健康食品（けんこうしょくひん）**：健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義はなく、広く健康の保持増進に資する食品（医薬品を除く）として販売、利用されるもの全般である。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」がある。
- ◆ **健康増進法（けんこうぞうしんほう）**：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目的で制定された。食品関係の内容としては、健康保持増進の効果等についての虚偽または誇大な広告等の禁止等について規定している。

【さ】

- ◆ **残留農薬（ざんりゅうのうやく）**：農産物に散布された農薬のうち、農作物や農作物を飼料とする家畜の肉に残留した農薬のこと。
- ◆ **GLP（ジーエルピー）（Good Laboratory Practice）（衛生検査施設の業務管理要領）**：試験、検査施設において、検査が正確で適切に行われたことを保証するために、試薬、機器や試験方法等業務全体を十分に管理する基準を定めたもの。
- ◆ **静岡市健康爛漫計画（しずおかしけんこうらんまんけいかく）**：健康増進法に基づき、静岡市が健康づくりに関する施策を推進するための計画。2013年度から2022年度までは2次計画の計画期間中であり、「生涯を通じて、生きがいを持ち、健康な人が満ちあふれるまち」を基本理念としている。
- ◆ **静岡市食品衛生監視指導計画（しずおかししょくひんえいせいかんししどうけいかく）**：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」に基づき静岡市が策定した、食品を扱う施設の監視や食品の検査を行うための計画。
- ◆ **静岡市食育推進計画（しずおかししょくいくすいしんけいかく）**：食育基本法に基づき、静岡市の食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画。2018年度から2022年度までは第3次計画の計画期間中であり、「若い世代を中心とした食育の推進」「健康長寿世界一につながる食育の推進」「わ（和・輪・環）の食育の推進」を基本方針として策定している。



- ◆ **静岡市総合計画（しずおかしそごうけいかく）**：静岡市の市政運営の指針を示し、各行政分野における政策を明らかにしたもの。その内容は、①目指すまちづくりの目標や都市像を描く「基本構想」、②その基本構想に基づき実施する施策を総合的、体系的に表した「基本計画」、③基本計画に定められた施策を展開するために、個別の実施事業を定めた「実施計画」の3層で構成されている。2015年度から2022年度までは第3次計画の計画期間である。
- ◆ **収去検査（しゅうきょけんさ）**：食品関係営業施設から必要最少量の食品等が無償で提供してもらい、試験検査すること。
- ◆ **食育（しょくいく）**：（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（しょくせいかつかいぜんすいしんいん）**：「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」を修了することが必要。
- ◆ **食鳥処理場（しょくちょうしりじょう）**：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食用に供する目的で処理される食鳥について、疾病や異常の有無等を検査する施設のこと。
- ◆ **食品衛生監視員（しょくひんえいせいかんしんいん）**：食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、静岡市では食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っている。
- ◆ **食品安全基本法（しょくひんあんぜんきほんほう）**：国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、食品の安全性の確保についての基本理念を明らかにし、食品安全行政の統一的・総合的推進を担保すること等を規定している。
- ◆ **食品衛生協会（しょくひんえいせいきょうかい）**：全国的規模で、食品の製造、販売等に係わる事業者による自主的な食品衛生管理及び食品衛生技術の充実や向上等を目的に、昭和23年に設立された団体。
- ◆ **食品衛生法（しょくひんえいせいほう）**：飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。この目的を達成するため食品や食品添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしている。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の行政処分が行えるよう規定されている。
- ◆ **食品表示法（しょくひんひょうじほう）**：食品に関する表示について基準やその他の必要な事項を定め、食品を摂取する際の安全性と、消費者の自主的な食品選択の機会を確保する目的で制定された。

【た】

- ◆ **地産地消（ちさんちしょう）**：「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つける取組である。

【な】

- ◆ **ノロウイルス**：人間の腸で増殖するウイルスで、冬季を中心に年間を通して食中毒の原因となる他、人から人への感染性胃腸炎の原因にもなっている。食中毒の事件では、二枚貝の生食や、感染者の便や嘔吐物で汚染された食品が原因となることが多い。下痢や嘔吐等の症状を呈し、症状がおさまった後も数週間にわたって感染者からウイルスが排出され続けることがある。消毒薬や乾燥に強く、消毒には200ppm以上の次亜塩素酸を用いるか、85℃・1分以上の加熱が必要で、十分な手指の洗浄も予防に有効である。

【は】

- ◆ **HACCP（ハサップ）（Hazard Analysis and Critical Control Point）（危害分析重要管理点）**：食品を製造する際に、工程上の危害を起こす要因を分析し（Hazard Analysis）、この分析結果に基づいて特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点（Critical Control Point）と定め、これが遵守されているかどうかを連続的に管理して安全を確保する管理手法。

【ら】

- ◆ **リスクコミュニケーション**：リスクについて、消費者、生産者等様々な立場の人が、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。



静岡市食の安心・安全意見交換会について

静岡市食の安心・安全意見交換会設置要綱

(設置)

第1条 静岡市は、食品安全基本法の基本理念に基づき、本市における食の安心及び安全を確保し、次に掲げることについて、広く意見を聴取するため、静岡市食の安心・安全意見交換会（以下「意見交換会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 意見交換会は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 静岡市食の安全対策推進事業の基本方針に関すること。
- (2) 静岡市食の安心・安全アクションプランに関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、市長が特に必要があると認める事項（緊急性のあるものを除く。）

(組織)

第3条 意見交換会は、委員12人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 関係団体の役員または職員
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) 前各号に掲げるもののほか、市長が特に必要があると認める者

(委員の任期)

第4条 意見交換会の委員の任期は、2年以内とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(座長)

第5条 意見交換会に座長をおく。

- 2 座長は、意見交換会の開催の都度、委員の互選により定める。
- 3 座長は、意見交換会の会務を総理し、意見交換会を代表する。
- 4 座長は、意見交換会の会議の議長となる。

(会議)

第6条 意見交換会の会議は、市長が招集する。

- 2 意見交換会は年1回以上開催する。
- 3 会議は公開とする。
- 4 市長は、必要があるときは、会議に委員以外の者の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第7条 意見交換会の庶務は、保健福祉長寿局保健衛生医療部保健所食品衛生課において処理する。

(雑則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、意見交換会の運営に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

(施行期日)

この要綱は、平成29年9月28日から施行する。





平成30年度静岡市食の安心・安全意見交換会委員

No.	名前（敬称略）	所属及び役職
1	イワハラ マサミ 岩原 雅美	しずおか市消費者協会会長
2	ワタナベ リョウ子 渡邊 良子	静岡市食生活改善推進協議会会長
3	オオツカ ヤスヒコ 大塚 靖彦	しずてつストア お客様相談・品質管理室取締役室長
4	アカホリ ミヨジ 赤堀 三代治	ARMS 代表 JA清水 監事
5	マツオカ テルミ 松岡 照美	静岡県農山漁村ときめき女性
6	ウンノ マサヒト 海野 雅人	静岡市水産物商業協同組合
7	スギハラ ショウジ 杉原 章二	株式会社ヤヨイサンフーズ 清水工場品質管理課長
8	イチカワ ヨウコ 市川 陽子	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授
9	ゴウ ケイイチ 後藤 慶一	東海大学海洋学部 水産学科 教授
10	イシイ ユウコ 石井 祐子	株式会社静岡新聞社 編集局 経済部 記者



「たべしずねっと」にアクセス！

たべしずねっと

静岡市食の安心・安全ホームページ



静岡市食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」は、「食べものについてもっと知りたい」「安心・安全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。

食べものの安心・安全情報を発信して、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。

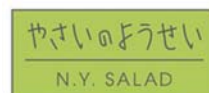
◆ こんなときは「たべしずねっと」にアクセス！

- ◇ 食品ラベルの表示ってどうなってるの？
- ◇ 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？
- ◇ 地元の食材を使っておいしいものを作りたい！

そのほか、イベント情報や食品のニュースなど、食についてのコンテンツがいっぱい！メールマガジン（無料）も配信中です。

◆ 「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」のキャラクターがホームページを彩ります。



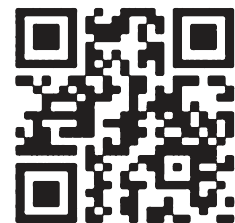
× たべしずねっと
静岡市食の安心・安全ホームページ



©天野喜孝/DML・「N.Y.SALAD」パートナーズ

◆ アクセス方法

- ◇ 検索サイトで「たべしず」で検索
- ◇ 右のコードを読み取ってアクセス
- ◇ 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「食の安心・安全」からジャンプ



HACCPってなに？（消費者向け）



いろいろな食品が出回っているけど
どうやって作っているのかよく知らないなあ…
どんな管理をしているんだろう？

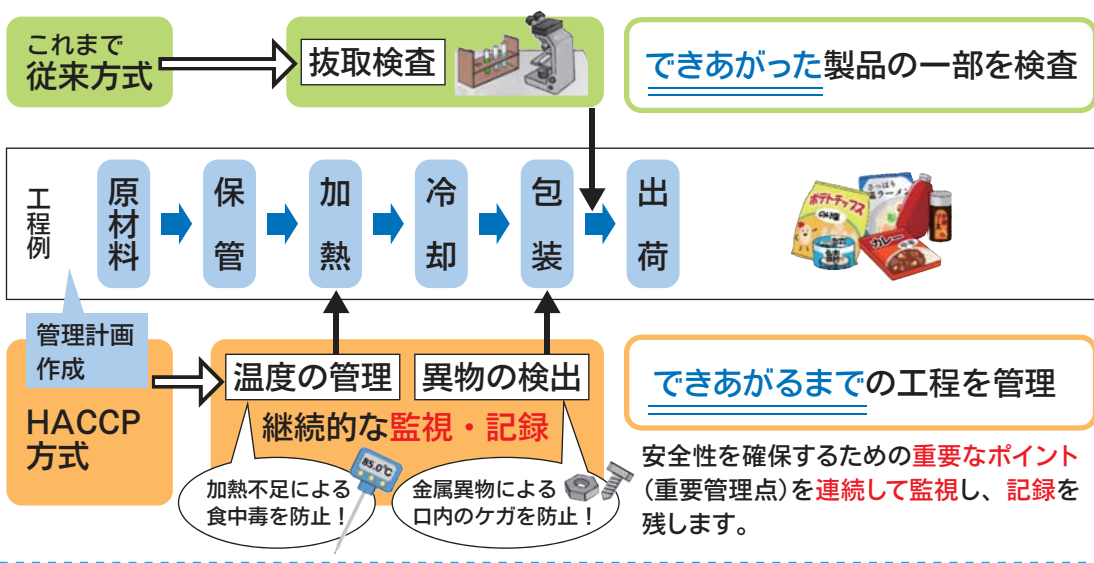
ハサップ 「HACCP」で衛生管理をします

HACCP※は、食品の安全性を確保するための管理方法です。
諸外国では HACCP が義務化されており、食品衛生管理の
国際基準となっています。

※「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略



衛生管理の「これまで」と「HACCP」



HACCPのいいところ

- ★製造工程を連続的に監視・記録するから、安全性に問題のある製品が出回ることを未然に防止できます。
- ★もし事故が起きても、記録を確認することで速やかに原因究明ができ、再発防止や問題点の改善に役立ちます。

2020年を目途にすべての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理の制度化（義務化）が決まっています。

詳しくは

厚生労働省 HACCP

検索



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（アレルゲン、栄養成分表示等）に関するお問い合わせ ● 食の安全教室、リスクコミュニケーションに関するお問い合わせ ● HACCP についてのお問い合わせ 	<p>保健所食品衛生課 電 話 054-249-3161</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 電 話 054-249-3161</p> <p>保健所生活衛生課 電 話 054-249-3158</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● フレッシュマタニティ教室についてのお問い合わせ 	<p>葵区役所健康支援課 電 話 054-249-3196</p> <p>駿河区役所健康支援課 電 話 054-285-8377</p> <p>清水区役所健康支援課 電 話 054-348-7981</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 食育推進計画についてのお問い合わせ 	<p>健康づくり推進課 電 話 054-221-1571</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 食品表示（原材料名、原料原産地等）についてのお問い合わせ 	<p>生活安心安全課（消費生活センター） 電 話 054-221-1054</p>





問い合わせ内容	担当課
● 南アルプスユネスコエコパーク井川自然の家についてのお問い合わせ	教育総務課 南アルプスユネスコエコパーク井川自然の家 電 話 054-260-2761
● 農産物に関するお問い合わせ ● 環境にやさしい農業生産についてのお問い合わせ	農業政策課 電 話 054-354-2091
● しずまえに関するお問い合わせ ● 漁業見学に関するお問い合わせ	水産漁港課 電 話 054-354-2183
● 中央卸売市場についてのお問い合わせ	中央卸売市場 電 話 054-263-3403
● 学校給食についてのお問い合わせ	学校給食課 電 話 054-354-2551
● こども園給食についてのお問い合わせ	こども園課 電 話 054-354-2640
● 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

