

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
令和5年度～令和8年度

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

～目次～

1 計画の概要

1. 計画策定の背景、趣旨	1
2. 計画期間	2
3. 計画の位置づけ	2
4. 推進体制と進行管理	3

2 現状と課題

1. 静岡市の「食の安全・安心」の現状	4
2. これまでのアクションプランの成果	5
3. これまでのアクションプランと現状から見えた課題	7

3 目指す将来の姿と達成目標

1. 目指す将来の姿	8
2. 達成目標	9

4 施策の展開

1. 施策を展開する上での考え方	10
2. アクションプランの体系	11
3. 目標達成のための主な施策と指標の設定	12
4. 課題に対応するための静岡市独自の新たな取組み	13
5. 事業の体系 令和5年度～令和8年度	16
6. 基本方針と個別施策（基本的な取組み事項と各事業）	19

《資料》

1. 用語の解説	30
2. 静岡市食の安全・安心意見交換会について	34
3. 年代別 関連事業 早見表	36
4. 問い合わせ先一覧	40

1 計画の概要

1. 計画策定の背景、趣旨

食は、わたしたち市民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あるとともに静岡市の魅力や産業、観光等も支える重要な基盤でもあります。一方、ひとたびその食の安全と安心が揺らぐと、市民の生活のみならず、産業や観光にも大きな影響を与えることとなります。

これまで国内では複数の自治体で発生する広域食中毒や一度に 100 名以上の患者が発生する大規模食中毒、食品の偽装表示や冷凍食品への農薬の意図的な混入など、食の安全・安心を脅かす事件が起きています。本市でも平成 26 年度には、腸管出血性大腸菌 O157 による大規模食中毒事件が発生しており、市民生活などにも大きな影響を与えました。

また、食を取り巻く環境は年々変化してきており、食品衛生法が改正され、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化や、食品営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告義務化が行われました。今後も環境の変化に的確に対応していかなければなりません。

本市では「静岡市食の安全・安心アクションプラン(以下、「アクションプラン」といいます。)」を策定し、消費者や食品関連事業者と本市が連携・交流しながら様々な取組みを実施してきましたが、今後も食を取り巻く環境の変化に対応し、引き続き食の安全・安心の対策を総合的かつ計画的に推進していくため、令和 4 年度までの実施状況や課題等を踏まえ、『アクションプラン 令和 5 年度～令和 8 年度』を策定しました。

● 経緯

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」が平成 15 年度に制定されて以後、静岡市では、平成 18 年度に全国の自治体に先駆けていち早くアクションプランを策定しました。以来、定期的に計画内容の見直しを行ってきており、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、平成 21 年度からは計画期間を 3 年間に、平成 27 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。

第 1 次	平成 18 年度	第 5 次	平成 24 年度～平成 26 年度
第 2 次	平成 19 年度	第 6 次	平成 27 年度～平成 30 年度
第 3 次	平成 20 年度	第 7 次	平成 31 年度～令和 4 年度
第 4 次	平成 21 年度～平成 23 年度	第 8 次	令和 5 年度～令和 8 年度

2. 計画期間

「第4次静岡市総合計画※」の前期の計画期間に合わせ、計画期間は令和5年度から令和8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、必要に応じてアクションプランの見直しを行います。

※総合計画：地方自治体が総合的、計画的に行政運営を行っていくための最も基本となる計画。

静岡市では、平成17年に政令指定都市に移行して以来、総合計画を策定してきており、令和5年度から第4次総合計画が策定された。（計画期間は、前期が令和5～8年度、後期が令和9～12年度。）

3. 計画の位置づけ

アクションプランは、「食品安全基本法」に定められた行政の責務※に基づき、静岡市が取り組む食の安全の確保と食の安心の提供のための事業をまとめ、市民の皆様にお示しする行動計画で、施策の柱である「食の安全の確保」の中核をなすものは、食品衛生法に基づく「食品衛生監視指導計画」です。「第4次静岡市総合計画」では、分野別の施策のうちの「①健康・福祉分野」の一部を構成しており、また国連で採択されている「SDGs（持続可能な開発目標）」の17の目標のうち、「3 全ての人に健康と福祉を」、「17 パートナースHIPで目標を達成しよう」の達成に向けて貢献するものとなります。

静岡市が策定する「静岡市食育推進計画」、「静岡市健康爛漫計画」のほか、静岡県で策定する「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連携を図ったものとなります。

※「地方公共団体の責務」・・・（食品安全基本法第7条）

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関し、国との適切な役割分担を踏まえて、その地方公共団体の区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

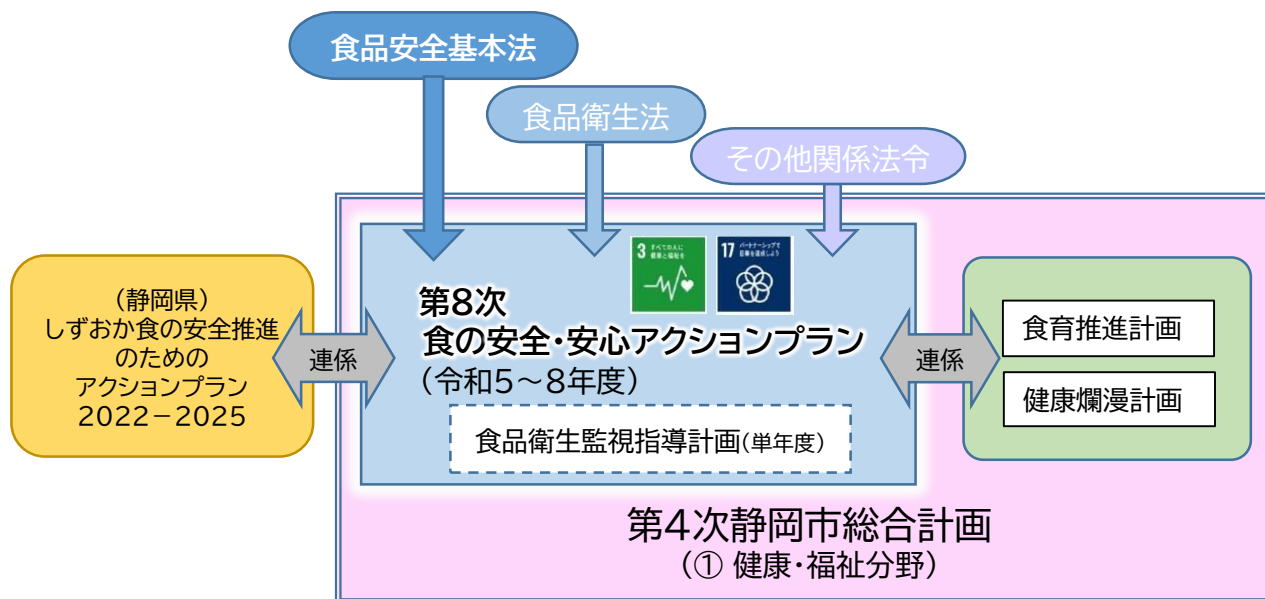


図1. 計画の位置づけ

4. 推進体制と進行管理

静岡市における「食の安全対策推進事業」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」の二つ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、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「食の安全・安心意見交換会」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ます。また、静岡市の食の安全・安心ホームページ「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。

アクション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、事業の進捗状況について「静岡市食の安全・安心意見交換会」の委員からいただく意見は、進行管理の参考とします。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、必要に応じてアクションプランの見直しを行います。

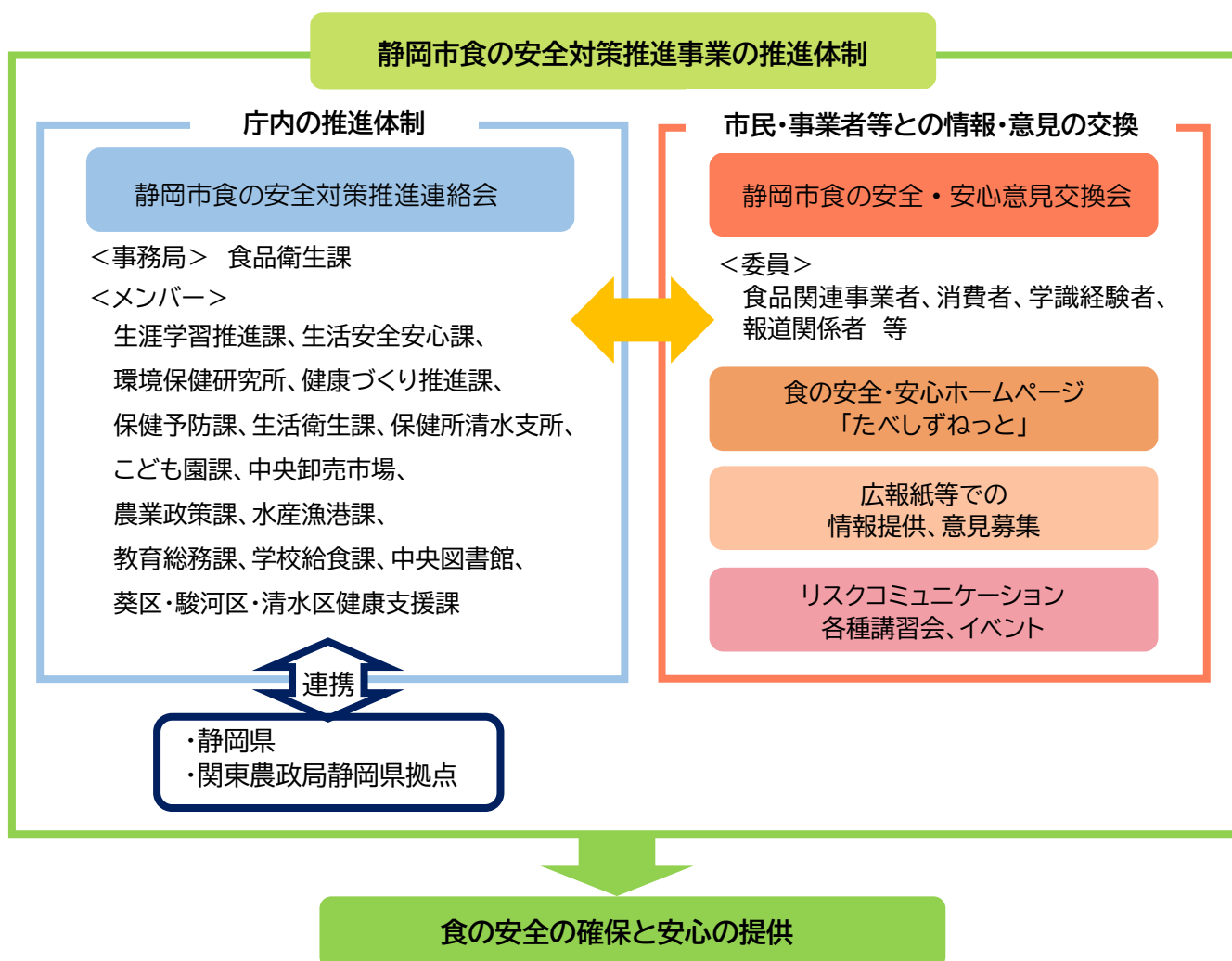


図2. 食の安全対策推進事業の推進体制

2 現状と課題

1. 静岡市の「食の安全・安心」の現状

●食品に起因する健康被害

平成 26 年度の腸管出血性大腸菌 O157 による大規模食中毒の発生以来、患者数は下降傾向にあり、食中毒の発生件数も平成 28 年度をピークに減少傾向にあります。特に令和 2～3 年度では、発生件数・患者数ともにこれまでになく低くなっています。

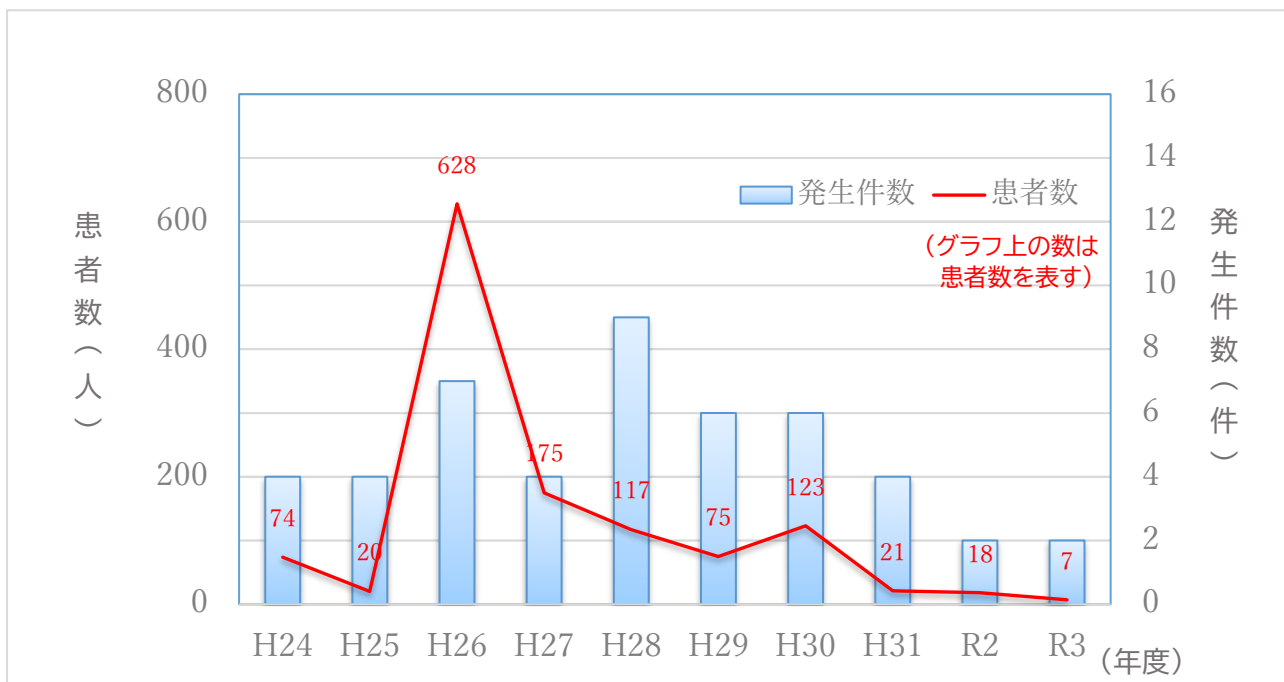


図3. 過去 10 年間の市内の食中毒事件における病因物質別発生件数
(平成 24 年度～令和 3 年度)

また、以前はノロウイルスによる食中毒が、発生件数・患者数ともに多くの割合を占めており、患者数 100 名を超す事例も発生しましたが、令和 2 年度以降は、カンピロバクター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（4 件中 3 件、25 人中 24 人）。その主な原因は、生肉や加熱不足の肉料理の提供によるものでした。

	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	平成 31 年度	令和 2 年度	令和 3 年度
最大患者数 (名/件)	43	9	510	127	40	22	46	10	10	6
患者数が最大の事件の原因物質	ノロウイルス	ノロウイルス	腸管出血性大腸菌 O157	ノロウイルス	ノロウイルス	不明	ノロウイルス	セレウス菌	カンピロバクター	カンピロバクター

表 1. 過去 10 年間の静岡市内の食中毒における最大患者数及びその原因物質
(平成 24 年度～令和 3 年度)

2. これまでのアクションプランの成果

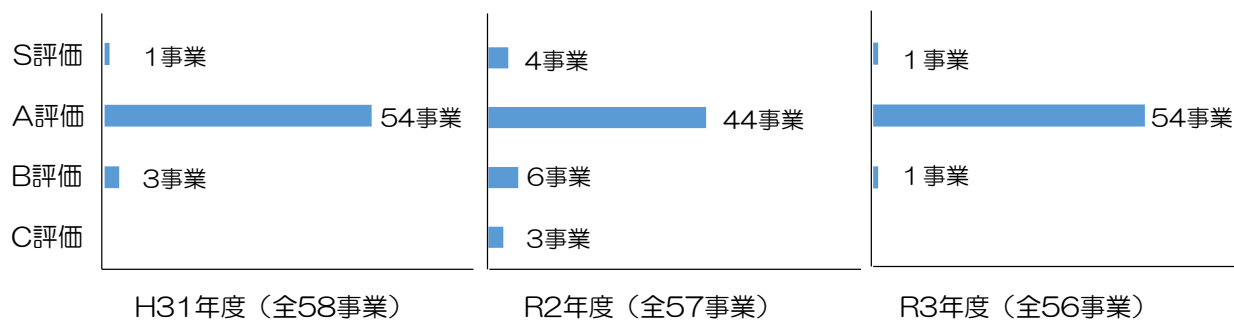
平成31年度から令和4年度まで「アクションプラン（平成31年度～令和4年度）」を実施しました。「食の安全の確保のための施策」24事業*と、「食の安心の提供のための施策」34事業の合計58事業について令和4年12月時点での進捗状況を確認したところ、ほとんどの事業を計画どおり実施することができました。（※「食の安全を確保するための施策」のうち2つの事業については、平成31年度及び令和2年度で終了しています。）

「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、静岡市食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」で確認することができます。

「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。

平成31年度から令和3年度までの各年度の実績は、A評価以上（S評価及びA評価）が、平成31年度では約95%（55事業/58事業）、令和2年度では約84%*（48事業/57事業）、令和3年度では約98%（55事業/56事業）となっています。（※令和2年度でB評価以下となった事業の大半は、新型コロナウイルス感染症の影響で事業が当初の予定どおり実施できなくなったことによります。）

これらの成果として、平成31年度から令和4年度まで、アクションプランの目標である「患者数100名以上の大規模食中毒の発生件数 0件」を達成しています。



- S評価：指標を100%達成し、かつ期待を上回るような成果があった事業。
 A評価：定量的な指標の場合は指標に対して80%以上達成した事業、定量的な営業以外の場合は、指標の内容を実施できた事業。
 B評価：定量的な指標の場合は指標に対して50%以上80%未満達成した事業、定量的な指標以外の場合は指標の内容を一部削除・中止して実施した事業。
 C評価：定量的な指標の場合は指標に対して50%未満達成した事業、定量的な指標以外の場合は指標の内容を一部削除・中止して実施した事業。

図4. アクションプラン進捗状況（各年度末時点の評価による）

I. 食の安全の確保

・食品施設の立入検査、収去検査の実施、衛生講習会の開催による衛生知識の普及により、衛生上の危害の発生を防止してきました。

<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



飲食店の立入検査



食中毒予防講習会

II. 食の安心の提供

・食品のリスクについて、一般市民・メディア・事業者・専門職などを交えた意見交換や市民向けの情報発信を実施してきました。

<取組み実績（令和3年度）>

- ・食の安全教室など（リスクコミュニケーション）の開催（延べ3,310人参加）
- ・しずまえ漁業見学事業（You Tubeにて動画を公開）
- ・「たべしずねっと」食の安全・安心HPの運営（アクセス数34,205回）
- ・「ZRATTO! しずおか」HPによる安全・安心な地場農産物の紹介（情報発信72回） など



小学校での食の安全教室



しずまえ漁港見学事業

成果（平成31年度～令和4年度）

患者数100名以上の 大規模食中毒の発生件数 0件

図5. アクションプランの成果

3. これまでのアクションプランと現状から見えた課題

「患者数 100 名以上の大規模食中毒の発生件数 0 件」は達成しており、直近 10 年の静岡市における食中毒全体の発生件数は下降傾向にあります。依然として 0 にはなっていないため、さらに食中毒の発生を減らし、0 に近づけていくことが課題として挙げられます。

令和 2 年度以降、生肉や充分に加熱されていない肉料理の提供によるカンピロバクター食中毒が複数発生しています。原因施設への調査や聞き取りにより、その背景として、他の事業者の食中毒を起こした事例や、食中毒までには至らなかった小さな事故の例などを知らず、食中毒が身近に起こり得ることを認識していなかったことが伺え、これまで食中毒を起こさなかったことへの過信が生じていたと考えられました。

食中毒の被害にあった消費者についても、調査や聞き取りから、敢えて加熱を控えた肉料理などの提供を要望するなど、リスクに対する理解不足が伺えました。また、その背景として、事業者が提供する食品への過信や、リスクの高い食品でも自分は食中毒にはならないという油断、自分は大丈夫だろうという意識があったと考えられました。

今後さらに市内における食中毒の発生件数を減少させるためには、まず事業者の間で過去の食中毒の教訓や食中毒には至らなかった「ヒヤリハット*事例」を共有し、未来へ継承していくことで、食中毒事故を防いでいく仕組みが必要ではないかと考えられます。

さらに、消費者については、食中毒を回避する意識を高めていくとともに、リスクの高い食品、またアニサキスやクドアといった最近増加している新しい食中毒に対応していくことが必要ではないかと考えられます。



※ヒヤリハット：

危ないことが起こったが、幸い事故には至らなかった事例のこと。
（1 件の重大な事故の裏には、数十件もの軽微な事故があり、その裏にはさらに多数（数百件ほど）のヒヤリハット事例があるという“ハインリッヒの法則”より。）

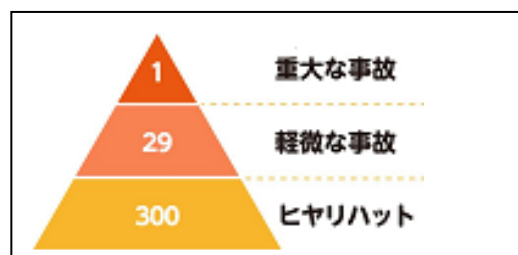


図6. ハインリッヒの法則のイメージ

3 目指す将来の姿と達成目標

1. 目指す将来の姿

食品安全基本法の中では、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。

食の安全を確保するためには、消費者、食品関連事業者、行政（静岡市）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す。さらに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、食に対する信頼を生み、安心感を醸成していくものと考えます。

一方、食中毒の発生件数が減少してくるにつれ、食の安全確保に対する意識が薄れてしまい、いずれ大きな事故につながってしまう懸念もあります。

そこで、前述した「これまでのアクションプランと現状から見えた課題」を考慮し、実際に市内で発生した食中毒事件や最近のヒヤリハット事例、家庭でできる衛生管理の知識等をアーカイブ化したデータを活用し、事業者や市民等へのフィードバックを通じて、食の安全・安心が未来に引き継がれていくまちを目指し、将来の姿としています。

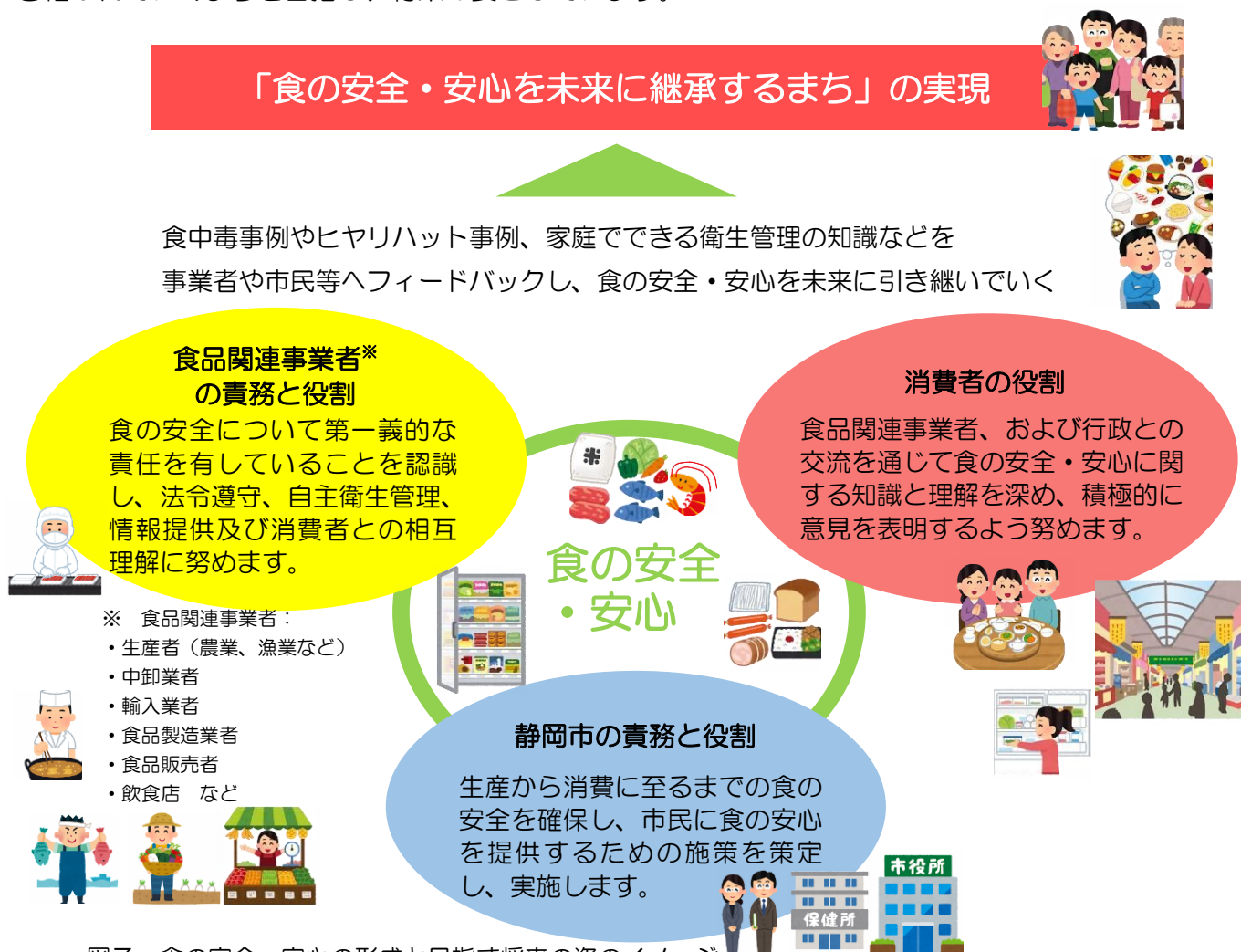


図7. 食の安全・安心の形成と目指す将来の姿のイメージ

※ 「食の安全」と「食の安心」の考え方

- 「食の安全」とは、食品が科学的な根拠に基づいて、健康への悪影響が及ばない範囲まで予防、抑制されている状態をいいます。

食の安全は、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で確保していきます。
- 「食の安心」とは、食品の安全性について、個人が信頼している状態をいいます。

食の安心は、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で、食に対する安心感を醸成していきます。

食品の「安全」が確保されていたとしても、必ずしも消費者の「安心」につながるものではありません。

「食の安全」は、科学的で客観的なものであることに対し、「食の安心」は、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品事業者の様々な取組について、消費者が正しく適切な情報を十分に得て理解するとともに、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されることで得られるものです。

食の安全 + 正しい情報、必要な情報を得られる環境 ⇒ 食の安心
 (信頼)

2. 達成目標

●プランの目標の明確化

前アクションプランにおいても、各事業の指標および実績の実施・評価に加え、プランの全体の目標として「患者数 100 名以上の大規模食中毒発生件数 0 件」を掲げ、推進してきましたが、本アクションプランにおいても、同目標を引き続き設定します。

さらに、大規模食中毒の発生を防止するだけでなく、中小規模の食中毒の発生も一定以下に抑える必要があると考え、「人口 10 万人当たりの食中毒の患者数 8 人以下」を目標として、食の安全・安心に関する施策を推進していきます。

※人口 10 万人当たりの食中毒の患者数が、コロナ禍の影響で減少傾向にあった令和 2 年度以降を除いた平成 29 年度～31 年度の平均 10.4 人／年を下回るよう 8 人以下として目標設定します。

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

(患者数100名以上の大規模食中毒を除く)

※H29～31年度の平均 10.4 人／年

4 施策の展開

1. 施策を展開する上での考え方

第2章の「現状と課題」に対応し、第3章の目指す将来の姿と達成目標を実現するため、前アクションプランまでに設定した施策の柱（Ⅰ．食の安全の確保、Ⅱ．食の安心の提供）はそのまま維持したうえで、それぞれの「基本方針」、「基本的な取組み事項」及び「個別施策（各事業）」の再編成を行い、今後、必要な取組みを実践していきます。（次ページの体系を参照。）

※ 個別施策のうち、目標達成に向けて貢献する主な事業を「重点事業」として定めます。

2. アクションプランの体系

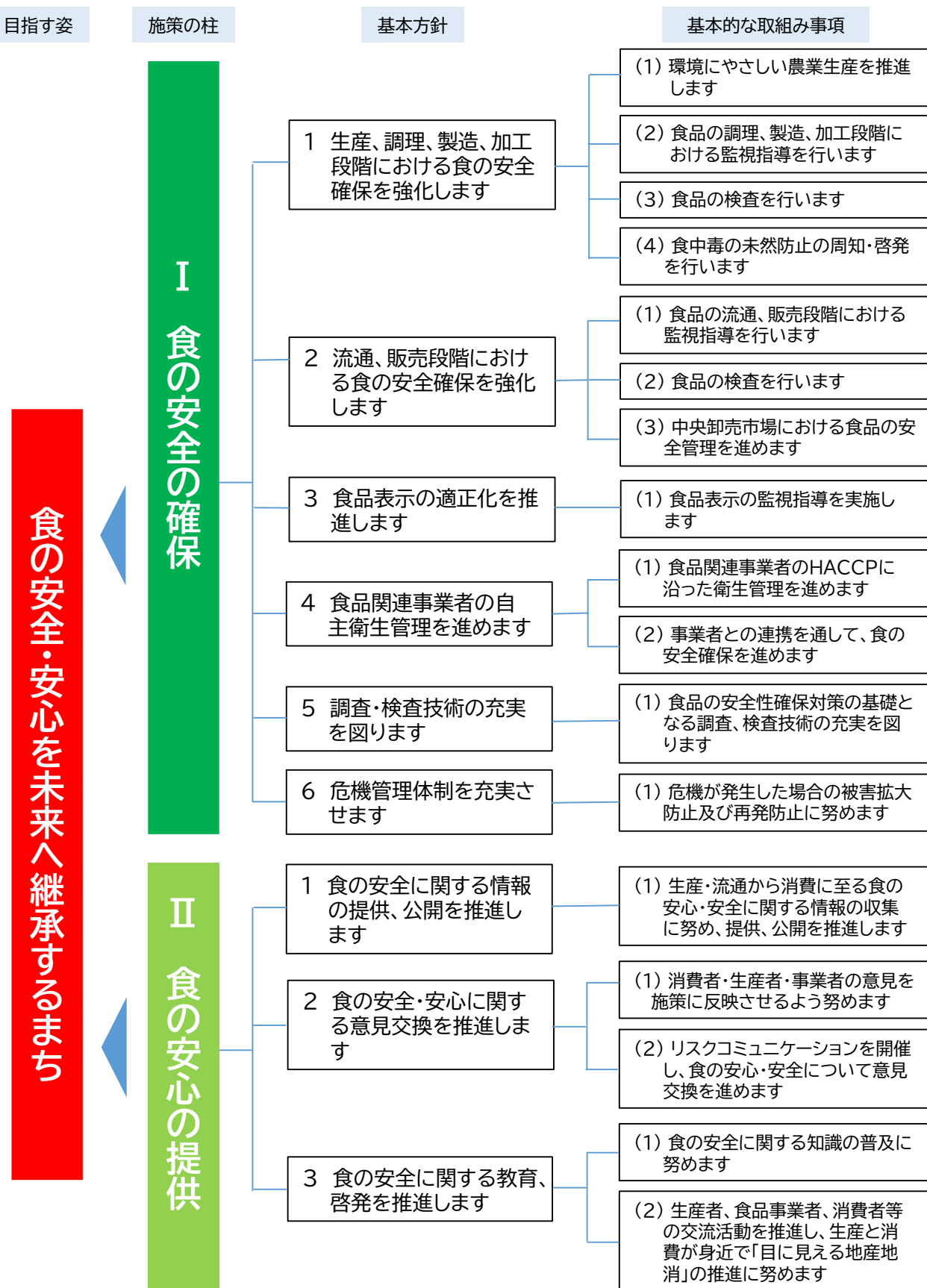


図8. アクションプランの体系図

3. 目標達成のための主な施策と指標の設定

“食の安全・安心を未来へ継承するまち”の実現を目指し、施策の柱としている「食の安全の確保に関する施策」、「食の安心の提供に関する施策」の推進状況を評価する際の目安として、それぞれ以下のとおり指標を設定します。（各指標における目標値等は下表のとおり。）

これまでは、プランの全事業において年度ごとに目標値を設定していましたが、本アクションプランでは、二つの施策の柱の推進状況について計画期間を通じて評価できるよう、そのうちの主な施策について指標を設定します。

施策名	成果指標	参考値 (基準値) / 年	目標値 / 年 (R5～8年度)
I. 食の安全の確保に関する施策			
(1) 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%
(2) イベント等の指導	イベント出店者への指導件数	275 件 (R2～R3 年度平均)	300 件
(3) 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			
(1) 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（合計）	2,570.5 人 (R2～3 年度平均)	3,000 人
(2) 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
(3) 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

表2. 目標達成のための主な施策と指標

I. 食の安全の確保に関する施策（主に事業者向け）と指標について

(1) 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

基本方針の一つである「流通、販売段階における食の安全確保の強化」に係る指標として、監視指導計画に基づく食品販売施設の監視指導実施率を指標とします。（平成30年度～令和3年度の平均実施率96.7%を上回るよう、100%を目標とします。）

(2) イベント等の指導

基本方針の一つである「生産、調理、製造、加工段階における食の安全確保の強化」に係る指標として、市内の大規模なイベントにおける出店者への指導件数を指標とします。(コロナ禍の影響で、今後の大規模イベントの実施が不透明であるため、令和2～3年度の指導件数の平均の275件を上回るよう、300件を目標とします。)

(3) 食品表示の調査(検査)の実施

平成27年に制定された新食品表示基準に基づき、食品表示の適正化を推進するため、食品表示の調査(検査)の実施による表示基準違反率を指標とします。(平成30年度～令和3年度の違反率の平均4.2%を下回るよう、4%以下を目標とします。)

II. 食の安心の提供に関する施策(消費者・事業者向け)の指標について

(1) リスクコミュニケーション事業(食の安全教室 ほか)

基本方針である「食の安全・安心に関する意見交換の推進」および「食の安全に関する教育、啓発の推進」に係る指標として、リスクコミュニケーション事業[※]への参加者数を指標とします。(コロナ禍の影響で、今後のリスクコミュニケーション事業の実施が不透明であるため、令和2～3年度の参加人数の平均2,570.5人を上回るよう、3,000人を目標とします。)

※消費者による意見交換、生涯学習施設等でのリスクコミュニケーション、フレッシュマタニティ教室、食品表示講座、食生活改善推進員による地区活動、食育応援団、食の安全教室、食の安全に関する講座、食品添加物や細菌検査の市民講座を指します。

(2) 食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営

基本方針の一つである「食の安全に関する情報の提供、公開の推進」に係る指標として、たべしずねっとアクセス数を指標とします。(平成30年度～令和3年度の平均アクセス数44,307回を上回るよう、50,000回を目標とします。)

(3) 食の安全に関する情報の発信

(2)と同様、基本方針の一つである「食の安全に関する情報の提供、公開の推進」に係る指標として食の安全に関する情報のメルマガ等での発信件数を指標とします。(平成30年度～令和3年度の平均発信件数29.0件を上回るよう、30件を目標とします。)

4. 課題に対応するための静岡市独自の新たな取組み

第2章「現状と課題」でまとめた課題に対応していくため、本市独自の新たな取組みを実施していきます。

(1) 事業者が気軽に相談できる人材の活用 (事業者向け)

～ 食品衛生推進員制度※をより積極的に利用します ～

事業者の間で過去の食中毒の教訓や食中毒には至らなかった「ヒヤリハット事例」などを共有し、さらに共有したものを未来へ継承していくため、事業者にとって気軽に相談できる人材である「食品衛生推進員」を新たに配置し、積極的に利用していきます。

※食品衛生推進員制度・・・(食品衛生法第67条)

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。

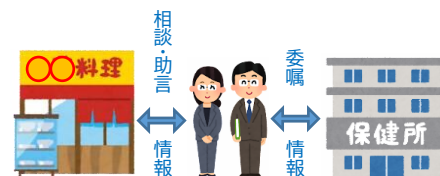


図9. 食品衛生推進員のイメージ

●「食のヒヤリハット事例」を事業者や市民等から情報収集



保健所がまとめて事業者・市民等にフィードバック (事例はデータ化して未来へ継承)

- ・飲食店の例：異物が混入したものを客に提供しそうになり、直前に気づいた。
異物混入の原因は～～だった。〇〇していれば防げた。
- ・食品製造業者の例：長期保存できる△△食品を製造したが、店内で陳列している時（未販売、賞味期限内）に、カビの発生が確認された。発生の原因は×××だった。〇〇していれば防げた。 など

市民等から直接寄せられた健康被害例や有症苦情の例についても、分析・整理し、衛生講習会での情報提供などを行っていきます。

収集した事例等は、データ化して保存し、参考事例として未来へ継承していきます。

●アフターコロナ対策

コロナ禍で停滞していた経済活動の再活性化に伴う飲食店等での安全対策を推進していきます。

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
- ・テイクアウト商品の短時間での消費の推奨 など



(2) 多様なリスク等のわかりやすい情報の発信 (消費者向け)

～ 未来にわたって役立つ知識を消費者目線で発信します ～

消費者についても食中毒を回避する意識を高め、リスクの高い食品や最近増加している新しい食中毒に対応していくため、日常の食生活における様々なリスク等についてわかりやすい情報の発信を行っていきます。

市民等にとって、現在だけでなく未来にわたって役立つ知識となるよう、消費者目線で発信していきます。

●食品衛生の知識を動画でわかりやすく解説

3分以内の短編PR動画を「たべしずねっと」上に公開していきます。

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ましょう」 など



YouTube 配信 スタート!

たべしず動画

“たべしずねっと”の動画配信がはじまりました!

食の安全・安心に関する情報を、少しのユーモアを交えてご紹介します。

ぜひご覧ください! 高評価、チャンネル登録もお願いします!

ここを読み込んでね!



@tabeshizu
公式チャンネル

●利用者の目線から食の安全・安心に係る情報を分類

市の食品関連事業や、食の安全・安心に係る情報について、「たべしずねっと」上などで年代ごとに分類したうえで、広く発信していきます。

市の事業例：小学生	→ しずまえ漁港見学事業、食の安全教室
高校生～大学生	→ カラダに eat75
妊 婦	→ フレッシュマタニティ教室
一 般	→ 食育普及啓発事業、地産地消を学ぶ講座 市政出前講座 など



5. 事業の体系 令和5年度～令和8年度

I. 食の安全の確保のための施策（基本方針I-1～I-6）

※★：重点事業 新：新規掲載事業

基本方針	基本的な取組み事項	No.	事業名	担当課	※
I-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	1	エコファーマーの推進	農業政策課	
		2	環境保全型農業直接支払交付金	農業政策課	新
	(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	学校給食の食材の安全確保	学校給食課	
		4	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	
		5	こども園の巡回、指導	こども園課	
		6	イベント等の情報収集、指導（R5年度より情報収集と指導を統合）	食品衛生課	★
		7	事業者が気軽に相談できる人材の活用（食品衛生推進員制度）	食品衛生課	新
	(3) 食品の検査を行います	8	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	9	こども園給食衛生研修会の開催	こども園課	
		10	学校給食衛生研修会の開催	学校給食課	
		11	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	
I-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	12	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	★
		13	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	
	(2) 食品の検査を行います	14	いわゆる健康食品の買い上げ検査の実施	生活衛生課 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	15	卸売市場品質管理の高度化の推進	中央卸売市場		
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	16	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	★
		17	食品表示の合同調査の実施	食品衛生課 生活安全安心課	
		18	不審・疑問表示の調査と広告の改善指導	食品衛生課 生活安全安心課 生活衛生課	
I-4 食品関連事業者の自主衛生管理を進めます	(1) 食品関連事業者のHACCPに沿った衛生管理を進めます	19	HACCPについての事業者からの相談受付と助言	食品衛生課	★
	(2) 事業者との連携を通して、食の安全確保を進めます	20	食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟業者との連携	食品衛生課	

I-5 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	21 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	
		22 適切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	
		23 食品衛生監視員の技術向上	食品衛生課	
I-6 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	24 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	環境保健研究所	
		25 食品に関する感染症発生時の拡大防止	保健予防課	
		26 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	

Ⅱ. 食の安心の提供のための施策（基本方針Ⅱ-1～Ⅱ-3）

※★：重点事業 新：新規掲載事業

基本方針	基本的な取組み事項	No.	事業名	担当課	※
Ⅱ-1 食の安全・安心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・安心に関する情報の収集に努め、提供、公開を推進します	27	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	
		28	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	食品衛生課	
		29	食品表示に関するパンフレットの配布等、情報の提供	生活安全安心課	
		30	特集コーナーを利用しての関連図書の見出しによる知識の普及	中央図書館	
		31	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	
		32	食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営	食品衛生課	★
		33	多様なリスク等のわかりやすい情報の発信	食品衛生課	新
Ⅱ-2 食の安全・安心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	34	監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	食品衛生課	
		35	静岡市食の安全・安心意見交換会の開催	食品衛生課	
	(2)リスクコミュニケーションを開催し、食の安全・安心について意見交換を進めます	36	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	★
		37	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	★
Ⅱ-3 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	38	食生活改善推進員による地区活動	健康づくり推進課	
		39	食育普及啓発事業	健康づくり推進課	
		40	食育応援団登録制度	健康づくり推進課	
		41	しずおかカラダに eat75	健康づくり推進課	
		5	こども園の巡回、指導（再掲）	こども園課	
		42	食の安全教室の開催	食品衛生課 環境保健研究所	★
		43	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	
		44	市内公立小中学校での「食に関する指導」の実施	学校給食課	
		45	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	
		46	お茶の美味しい入れ方教室の開催	農業政策課	
	47	自然体験活動における食育活動の推進	教育総務課		
	48	環境に優しい野外炊飯活動の推進	教育総務課		
	49	食の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	50	地産地消を学ぶ講座の開催	生涯学習推進課	
		51	「ZRATTO!しずおか」による情報発信	農業政策課	
52		農業まつりの開催	農業政策課		
53		しずまえ漁業見学事業の実施	水産漁港課		
54		しずまえ新聞の発行	水産漁港課		
55		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		

6. 基本方針と個別施策（基本的な取組み事項と各事業）

I. 食の安全の確保のための施策（基本方針I-1～I-6）

【★】：重点事業

【新規】：新規掲載事業

I-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、そのような取組みへの支援を行います。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。

（1）環境にやさしい農業生産を推進します

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
1	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。	継続	農業政策課
2	【新規】 環境保全型農業直接支払交付金	農業の有する多面的機能の発揮の促進に関する法律に基づき、環境保全型農業を行う農業者を支援します。	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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
3	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。	継続	学校給食課
4	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。	継続	食品衛生課
5	こども園の巡回、指導	公立こども園を巡回し、食育事業、給食室内の衛生管理、事務などの支援を行います。	継続	こども園課



No.4 食品の製造業者等の監視指導

6	【★（統合）】 イベント等の情報 収集、指導	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。 また、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。	継続	食品衛生課
7	【新規】 事業者が気軽に相 談できる人材の活 用（食品衛生推進 員制度）	・「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、保健所がまとめて 事業者フィードバックします。 ・アフターコロナ対策として、コロナ禍で 停滞していた経済活動の再活性化に伴う 飲食店等での安全対策を推進します。	継続	食品衛生課

（3）食品の検査を行います

No.	事業名	事業の内容	令和8年度ま での実施方針	担当課
8	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 に提供してもらい、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。	継続	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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度ま での実施方針	担当課
9	こども園給食衛生 研修会の開催	公立こども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。	継続	こども園課
10	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。	継続	学校給食課
11	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。講義の中で、 食中毒事例の原因と改善対策などを情 報提供していきます。	継続	食品衛生課

I-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、食品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、品質管理行動マニュアルを定めて安全管理を進めます。

(1) 食品の流通、販売段階における監視指導を行います

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
12	【★】 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。	継続	食品衛生課

(2) 食品の検査を行います

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
13	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。	継続	食品衛生課 環境保健 研究所
14	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。	継続	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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
15	卸売市場品質管理の高度化の推進	<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。 品質管理の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。 	継続	中央卸売 市場

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。適正な表示により食品の安全を確保するため、事業者に対する監視指導により食品表示の適正化を図ります。

(1) 食品表示の監視指導を実施します

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
16	【★】 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。	継続	食品衛生課
17	食品表示の合同調査の実施	食品表示において、生活安全安心課、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。	継続	食品衛生課 生活安全 安心課
18	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。	継続	食品衛生課 生活安全 安心課 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

I-4 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。食品衛生法が改正され、すべての食品関連事業者に 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行います。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行います。

(1) 食品関連事業者の HACCP に沿った衛生管理を進めます

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
19	【★】 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。	継続	食品衛生課

(2) 事業者との連携を通して、食の安全確保を進めます

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
20	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。	継続	食品衛生課

I-5 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。

(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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
21	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	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。	継続	環境保健研究所
22	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。	継続	環境保健研究所
23	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。	継続	食品衛生課

I-6 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。

(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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
24	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。	継続	環境保健研究所
25	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。	継続	保健予防課
26	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。	継続	食品衛生課

Ⅱ. 食の安心の提供のための施策（基本方針Ⅱ-1～Ⅱ-3）

【★】：重点事業

【新規】：新規掲載事業

Ⅱ-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。

（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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
27	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。	継続	食品衛生課
28	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	食品等事業者に対しては、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、広く啓発広報を行います。	継続	食品衛生課
29	食品表示に関するパンフレットの配布等、情報の提供	食品表示に関するパンフレットを配布します。	継続	生活安全安心課
30	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。	継続	中央図書館
31	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。	継続	中央図書館
32	【★】食の安全・安心ホームページ「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。	継続	食品衛生課

33	【新規】 多様なリスク等の わかりやすい情報 の発信	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生の知識を動画でわかりやすく解説するため、短編 PR 動画を「たべしすねっと」上に公開します。 利用者の目線から食の安全・安心に係る情報を分類し、市の食品関連事業や、食の安全・安心に係る情報について、「たべしすねっと」上などで年代ごとに分類したうえで、広く発信します。 	継続	食品衛生課
----	-------------------------------------	--	----	-------

Ⅱ-2 食の安全・安心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。それぞれの取組みを相互理解のもとに実施し、取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。

(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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
34	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。	継続	食品衛生課
35	静岡市食の安全・安心意見交換会の開催	「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。	継続	食品衛生課

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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
36	【★】 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。	継続	食品衛生課 生涯学習推進課 生活衛生課
37	【★】 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。	継続	各区健康支援課 食品衛生課

Ⅱ-3 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。

(1) 食の安全に関する知識の普及に努めます

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
38	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組みを実施します。 	継続	健康づくり推進課
39	食育普及啓発事業	静岡市食育推進計画に基づき、「食育月間」「食育の日」「街頭キャンペーン」等の普及活動を通じて、静岡市らしい食育を推進します。	継続	健康づくり推進課
40	食育応援団登録制度	食育に関する知識や経験を持っている個人、団体、企業を「食育応援団」として登録し、食育に取り組む市民からの依頼内容に沿った応援団を紹介、市民に幅広く食育を推進していきます。	継続	健康づくり推進課
41	しずおかカラダにeat75	民間企業や大学等と連携し、まちぐるみで食を通じた健康づくりを進めるため、特に健康に無関心になりがちな若い世代に主体的に取り組む食育を推進していきます。正しい食生活を知り、将来の生活習慣病の予防等のため、大学生等若い世代による食育ワークショップを実施・周知し、市民の健康意識を高めます。	充実 (若い世代に向けた食育についてより効果的な内容で実施)	健康づくり推進課
5 再	こども園の巡回、指導(再掲)	公立こども園を巡回し、食育事業、給食室内の衛生管理、事務などの支援を行います。	継続	こども園課
42	【★】 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。	継続	食品衛生課 環境保健 研究所

43	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。	継続	食品衛生課
44	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。	継続	学校給食課
45	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。	継続（令和7年度からの充実を検討）	環境保健研究所
46	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。	継続	農業政策課
47	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います。また、主催事業の中で、採取した山菜を天ぷらで揚げて食べる事業を行います。	継続	教育総務課
48	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。	継続	教育総務課
49	食の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、食の安全・安心に関する講座を開催します。	継続	生涯学習推進課



No.41 しずおかカラダに eat75

No.48 環境にやさしい野外炊飯活動
(エコクッキング キャップで皮むき)

(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

No.	事業名	事業の内容	令和8年度までの実施方針	担当課
50	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。	継続	生涯学習推進課
51	「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」を利用して安全・安心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。	継続	農業政策課
52	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。	継続	農業政策課
53	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。	継続	水産漁港課
54	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。	継続	水産漁港課
55	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。	継続	学校給食課



No.50 地産地消を学ぶ講座



No.52 農業まつりの開催



No.55 学校給食における地場産物を取り入れた献立の提供
(ふるさと給食)

《資料》

1. 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、都道府県知事等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。カンピロバクター食中毒を予防するためには、生産段階から処理加工、消費に至るすべての過程において、適正な衛生対策をとる必要がある。

◆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。令和5年度から3次計画の計画期間となる。
- ◆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。毎年度策定される。
- ◆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。令和5年度から3次計画の計画期間となる。
- ◆静岡市食品衛生推進員（しずおかししょくひんえいせいすいしんいん）
静岡市の施策に協力し自主的な衛生管理を進めるため、地域の食品等事業者や食品衛生指導員に対し施設の衛生管理の方法、その他食品衛生に関する事項について助言・指導を行う者のことで、静岡市長より委嘱される。（食品衛生法第67条に基づく制度。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。）
- ◆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。静岡市では、平成17年に政令指定都市に移行して以来、総合計画を策定してきており、令和5年度から第4次総合計画が策定された。（計画期間は、前期が令和5～8年度、後期が令和9～12年度。）
- ◆収去検査（しゅうきょけんさ）
食品衛生法に基づき、食品関係営業施設から食品の安全性の確保のために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」の終了証書を習得することが必要。

◆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。

平成 30 年の食品衛生法の改正で、食品を扱う全ての事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられた。

【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・理解を深め、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。

2. 静岡市食の安全・安心意見交換会について

静岡市食の安全・安心意見交換会設置要綱（※令和5年度より名称変更）

（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全及び安心を確保し、次に掲げることについて、広く意見を聴取するため、静岡市食の安全・安心意見交換会（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）静岡市食の安全・安心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

この要綱は、平成29年9月28日から施行する。

附 則

この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

令和4年度 意見交換会委員		
No.	名前（敬称略）	所属及び役職
1	タケウチ ミツコ 竹内 光子	しずおか市消費者協会会長
2	ワタナベ リョウコ 渡邊 良子	静岡市食生活改善推進協議会会長
3	ミスノ ユウジ 水野 裕司	しずてつストア お客様相談・品質管理室副室長
4	アカホリ ミヨシ 赤堀 三代治	ARMS 代表 JA 清水 代表監事
5	カジヤマ ユカコ 梶山 裕佳子	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	ユザワ ユウジ 湯澤 祐志	株式会社ヤヨイサンフーズ 品質保証部長補佐（兼）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	ゴトウ ケイイチ 後藤 慶一	東海大学海洋学部 水産学科 教授
10	サイショウ トモコ 西條 朋子	株式会社静岡新聞社 編集局 社会部 記者
11	マツモト ケンジ 松本 堅二	関東農政局 静岡県拠点 消費・安全チーム

『アクションプラン 令和5年度～令和8年度』の策定にあたり、委員の皆様からご意見をいただきました。誠にありがとうございました。

3. 年代別 関連事業 早見表

年代別 関連事業 早見表（1）

未就学児・その親御さんへ ※子どもと一緒に楽しく参加できるもの、親御さんの参考になるものなど。				
	事業 No.	事業名	担当課	ページ
	30	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	25
	31	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	〃
	38	食生活改善推進員による地区活動	健康づくり推進課	27
	39	食育普及啓発事業	健康づくり推進課	〃
	40	食育応援団登録制度	健康づくり推進課	〃
	47	自然体験活動における食育活動の推進	教育総務課	28
	48	環境に優しい野外炊飯活動の推進	教育総務課	〃
	49	食の安全に関する講座の開催	生涯学習推進課	〃
	50	地産地消を学ぶ講座の開催	生涯学習推進課	29
	51	「ZRATTO! しずおか」による情報発信	農業政策課	〃
	52	農業まつりの開催	農業政策課	〃
参考	3	学校給食の食材の安全確保	学校給食課	19
	5	こども園の巡回、指導	こども園課	〃
	9	こども園給食衛生研修会の開催	こども園課	20

年代別 関連事業 早見表（２）

小・中学生へ ※小・中学生を対象にしたわかりやすい講座や、関連する事業です。				
	事業 No.	事業名	担当課	ページ
	30	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	25
	31	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	〃
	38	食生活改善推進員による地区活動	健康づくり推進課	27
	39	食育普及啓発事業	健康づくり推進課	〃
	40	食育応援団登録制度	健康づくり推進課	〃
	42	食の安全教室の開催	食品衛生課 環境保健研究所	〃
	44	市内公立小中学校での「食に関する指導」の実施	学校給食課	28
	46	お茶の美味しい入れ方教室の開催	農業政策課	〃
	47	自然体験活動における食育活動の推進	教育総務課	〃
	48	環境に優しい野外炊飯活動の推進	教育総務課	〃
	49	食の安全に関する講座の開催	生涯学習推進課	〃
	50	地産地消を学ぶ講座の開催	生涯学習推進課	29
	51	「ZRATTO! しずおか」による情報発信	農業政策課	〃
	52	農業まつりの開催	農業政策課	〃
	53	しずまえ漁業見学事業の実施	水産漁港課	〃
	54	しずまえ新聞の発行	水産漁港課	〃
	55	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	〃
関連	3	学校給食の食材の安全確保	学校給食課	19

年代別 関連事業 早見表(3)

一般・消費者（高校生～成人）の方へ ※どなたでも参加できる講座や、一般の方・消費者を対象とした事業です。				
	事業 No.	事業名	担当課	ページ
	27	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	25
	28	事業者、消費者に対する食品や飲食物害に関する情報の提供	食品衛生課	〃
	29	食品表示に関するパンフレットの配布等、情報の提供	生活安全安心課	〃
	30	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	〃
	31	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	〃
	32	食の安全・安心ホームページ「たべしすなっと」の運営	食品衛生課	〃
	33	多様なリスク等のわかりやすい情報の発信	食品衛生課	26
	34	監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	食品衛生課	〃
	36	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	〃
	38	食生活改善推進員による地区活動	健康づくり推進課	27
	39	食育普及啓発事業	健康づくり推進課	〃
	40	食育応援団登録制度	健康づくり推進課	〃
	41	しずおかカラダに eat75 （※若者向け）	健康づくり推進課	〃
	42	食の安全教室の開催	食品衛生課 環境保健研究所	〃
	43	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	28
	45	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	〃
	47	自然体験活動における食育活動の推進	教育総務課	〃
	48	環境に優しい野外炊飯活動の推進	教育総務課	〃
	49	食の安全に関する講座の開催	生涯学習推進課	〃
	50	地産地消を学ぶ講座の開催	生涯学習推進課	29
	51	「ZRATTO! しずおか」による情報発信	農業政策課	〃
	52	農業まつりの開催	農業政策課	〃
	53	しずまえ漁業見学事業の実施	水産漁港課	〃
関連	26	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	24

年代別 関連事業 早見表（４）

妊婦さんへ ※お母さんになる方とその周りの方が参加する講座です。				
	事業 No.	事業名	担当課	ページ
	37	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	26

年代別 関連事業 早見表（５）

食品等事業者の方へ ※食品等の事業者を対象とした事業です。				
	事業 No.	事業名	担当課	ページ
	1	エコファーマーの推進	農業政策課	19
	2	環境保全型農業直接支払交付金	農業政策課	〃
	4	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	〃
	6	イベント等の情報収集、指導	食品衛生課	20
	7	事業者が気軽に相談できる人材の活用（食品衛生推進員制度）	食品衛生課	〃
	8	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	〃
	11	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	〃
	12	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	21
	13	輸入食品や広域流通食品等の収去・買上げ検査の実施	食品衛生課 環境保健研究所	〃
	14	いわゆる健康食品の買上げ検査の実施	生活衛生課 環境保健研究所	〃
	15	卸売市場品質管理の高度化の推進	中央卸売市場	〃
	16	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	22
	17	食品表示の合同調査の実施	食品衛生課 生活安全安心課	〃
	18	不審・疑問表示の調査と広告の改善指導	食品衛生課 生活安全安心課 生活衛生課	〃
	19	HACCP についての事業者からの相談受付と助言	食品衛生課	〃
	32	食の安全・安心ホームページ「たべしずなっと」の運営	食品衛生課	25
	33	多様なリスク等のわかりやすい情報の発信	食品衛生課	26
	34	監視指導計画（案）の公表及び意見の募集	食品衛生課	〃
	40	食育応援団登録制度	健康づくり推進課	27

4. 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（アレルギー、栄養成分表示等）について ●食の安全教室、リスクコミュニケーションについて ●HACCPについて 	保健所食品衛生課 電 話 054-249-3161
<ul style="list-style-type: none"> ●健康食品の表示等について 	保健所食品衛生課 電 話 054-249-3161 保健所生活衛生課 電 話 054-249-3158
<ul style="list-style-type: none"> ●フレッシュマタニティ教室について 	葵区役所健康支援課 電 話 054-249-3196 駿河区役所健康支援課 電 話 054-348-8377 清水区役所健康支援課 電 話 054-348-7981
<ul style="list-style-type: none"> ●食育推進計画について 	健康づくり推進課 電 話 054-221-1571

問い合わせ内容	担当課
<ul style="list-style-type: none"> ●食品の販売方法、広告、価格等について ●食品表示（原材料名、原料原産地等）について 	生活安全安心課（消費生活センター） 電 話 054-221-1056
<ul style="list-style-type: none"> ●南アルプスユネスコエコパーク井川自然の家について 	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
<ul style="list-style-type: none"> ●農産物について ●環境にやさしい農業生産について 	農業政策課 電 話 054-354-2091
<ul style="list-style-type: none"> ●漁業見学について 	水産漁港課 電 話 054-354-2184
<ul style="list-style-type: none"> ●中央卸売市場について 	中央卸売市場 電 話 054-263-3403
<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食について 	学校給食課 電 話 054-354-2552
<ul style="list-style-type: none"> ●こども園給食について 	こども園課 電 話 054-354-2638
<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



静岡市

たべしずねっと
静岡市食の安全・安心ホームページ

たべしず 検索



A screenshot of the 'たべしずねっと' website interface. It features the title 'たべしずねっと' and subtitle '静岡市食の安全・安心ホームページ'. Below is a search bar with 'たべしず' in a white box and '検索' in a blue box, with a hand cursor pointing to the search button. To the right is a QR code.