

## 計画策定の経緯と趣旨

- 経緯**
- 平成15年度に「**食品安全基本法**」で示された行政の役割(食品の安全性の確保に関する施策の策定・実施)を踏まえ、施策を全庁的に推進するため「**静岡市食の安全対策推進連絡会**」を設置しました。
  - 平成18年度に市が取り組む「食」に関する事業をまとめ、「**静岡市食の安全・安心アクションプラン**」を初めて策定し、以来、定期的にプランを見直してきました。(現プランの期間は平成31年度～令和4年度)
- 趣旨**
- 食を取り巻く環境の変化に対応するため、これまでの実施状況や課題等を踏まえ、「**第8次 静岡市食の安全・安心アクションプラン 令和5年度～令和8年度**」を策定します。

## 1. これまでの成果・課題

食の安全・安心に関わる様々な取組みを進めてきました。

### I. 食の安全の確保

- 食品施設の立入検査、取去検査の実施、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取去・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



しずま漁業見学事業

## 成果

平成31年度～令和4年度  
(H31.4.1～R4.10.31時点)

患者数100名以上の **大規模食中毒の発生件数 0件**

### 概ね計画どおり実施

H31年度～R3年度実績の評価：  
**各年度のA評価以上は8割超**

H31:55/58、R2:48/57※、  
R3:55/56 (7局・3区、18課分)

※R2年度でB評価以下となった事業の大半がコロナの影響。

## 課題

食中毒の発生件数は下降傾向であるが、依然として0にはなっていない

**要因** (食中毒発生時の調査・聴取りにより考えられたこと)

- **<事業者>** 加熱不足の肉料理の提供  
→ これまで食中毒を起こさなかったことへの過信 (他の事業者が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。)
- **<消費者>** 生焼けの肉などの提供の要望  
→ 事業者が提供する食品への過信、リスクの高い食品でも自分は食中毒にならないという油断 (自分は大丈夫であるという意識があった。)

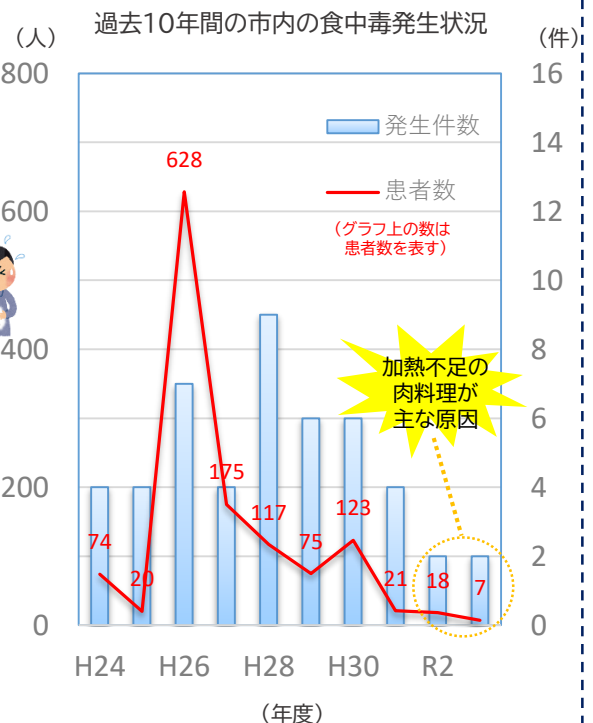
食中毒を減らすためには

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

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



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



## 2. 目指す将来の姿

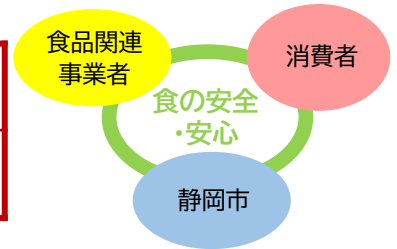
### 「食の安全・安心を未来へ継承するまち」の実現



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

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



## 3. 目標達成のための主な施策・指標

I. 食の安全の確保に関する施策	成果指標	参考値(基準値)/年	目標値/年 (R5～8年度)
デパート、スーパーマーケット、流通センター等食品販売施設の監視指導	監視指導計画に基づく食品販売施設の監視指導実施率	96.7% (H30～R3年度平均)	100%
イベント等の指導	イベント出店者への指導件数	275件 (R2～R3年度平均)	300件
食品表示の調査(検査)の実施	表示基準違反率	4.2% (H30～R3年度平均)	4%以下
II. 食の安心の提供に関する施策			
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
食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」の運営	たべしずねっとアクセス数	44,307回 (H30～R3年度平均)	50,000回
食の安全に関する情報の発信	食の安全に関する情報のメルマガ等での発信件数	29.0件 (H30～R3年度平均)	30件

## 4. 課題に対応するための静岡市独自の新たな取組み

**NEW!**

### ① 事業者が気軽に相談できる人材の活用 (事業者向け)

ヒヤリハット活用

(食品衛生推進員制度※をより積極的に利用)

- 「食のヒヤリハット事例」を事業者や市民等から情報収集 → 保健所がまとめて事業者にフィードバック  
 例: 健康被害例や有症状情例を分析・整理し、衛生講習会で情報提供 など
- アフターコロナ対策(経済活動の再活性化に伴う飲食店等での安全対策)  
 例: 従業員のマスク・手袋着用徹底、利用者増加に対応した衛生対策 など



※ 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、社会的信頼があり、食品衛生の向上と推進に熱意と見識を有する者に、市が推進員を委嘱します。  
 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、助言等の活動を行います。(食品衛生法第67条)

### 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)

わかりやすい情報

(未来にわたって役立つ知識を消費者目線で発信)

- 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  
 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
- 利用者目線から食の安全・安心に係る情報を分類 → 検索しやすくし、広く発信  
 例: 小学生 → しずまえ漁港見学事業、高校生等 → カラダにeat75、一般 → 食育普及啓発事業、地産地消を学ぶ講座 など

