

しずおか食の安全推進のための
アクションプラン
〔2022—2025〕

富国^①有徳^②の美しい“ふじのくに”



Shizuoka Prefecture

しずおか食の安全推進委員会

目 次

第1章	しずおか食の安全推進のためのアクションプランの策定にあたって	1
1	アクションプラン策定の趣旨	1
2	前アクションプランにおける成果と課題	1
3	アクションプランの位置付け	3
4	基本的な考え方	4
5	プランの推進体制	5
6	プランの期間と目標	6
7	施策展開の方向	7
第2章	アクションプランの施策体系	8
1	生産から流通・消費における食品の安全確保	8
2	消費者の食に対する信頼確保	12
第3章	分野別の施策	15
1	生産から流通・消費における食品の安全確保	15
(1)	生産段階におけるGAPの推進	15
ア	生産者におけるGAP導入への支援	15
(2)	生産者への衛生管理指導の充実	16
ア	農薬の適正な使用と販売の指導	16
イ	動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導	16
ウ	家畜伝染性疾病対策の推進	17
(3)	製造・加工段階におけるHACCPの推進	18
ア	食品の製造・加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	18
イ	茶製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	19
ウ	水産加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	19
エ	と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	19
(4)	製造・加工段階における監視指導の充実強化	20
ア	食品添加物の適正な製造及び使用についての指導の徹底	20
イ	食物アレルギー対策の推進	21
ウ	食肉の安全性確保の推進	21
エ	と畜検査(BSE検査を含む)・食鳥検査の徹底	22
オ	農水産物の簡易加工・販売への指導の徹底	22
(5)	調理段階におけるHACCPの推進	23
ア	調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	23
(6)	調理段階における食中毒防止対策等の充実	24
ア	学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施	24
イ	大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底	25
ウ	食物アレルギー対策の推進	25
(7)	流通段階におけるHACCPの推進	26
ア	卸売市場におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	26
(8)	流通・消費段階における監視指導の充実強化	27
ア	食品の流通拠点や販売店における監視指導・食品検査の実施	27
イ	流通段階における違反・不良食品の排除	28

ウ	輸入食品の監視・検査の実施	29
エ	健康食品の安全対策の実施	29
オ	放射性物質を含む食品の監視・検査の実施	30
(9)	自主管理体制推進の支援	31
ア	食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援	31
(10)	食品の安全情報発信の充実	32
ア	食品の安全性に関する緊急情報や食中毒防止への注意喚起	32
(11)	食品に係る危機管理体制の充実	33
ア	関係機関等との連携体制の強化	33
イ	食品による健康被害発生時の調査・原因究明	33
ウ	試験検査・調査研究体制の充実	34
2	消費者の食に対する信頼確保	36
(1)	消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進	36
ア	消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保	36
イ	食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション事業の推進	36
(2)	食品の安全・安心に関する情報発信の充実	37
ア	迅速でわかりやすい情報の提供	37
イ	生産から消費に係る食品に関する情報の収集・提供	38
ウ	食品安全検査結果の公表	38
(3)	安全・安心情報のデジタル化	39
ア	デジタル技術を有効に活用した情報の発信	39
(4)	消費者の正しい知識習得への支援	40
ア	静岡県食育推進計画に基づく食育の推進	40
イ	食品の安全に関する知識の普及や啓発	41
(5)	新たな表示制度による適正表示の推進	41
ア	食品の正しい表示についての指導・啓発	42
イ	遺伝子組換え食品の表示適正化の推進	43
ウ	食物アレルギー対策の推進	43
(6)	県産食品の信頼確保	44
ア	県産食品の安全に関する情報の発信	44
イ	トレーサビリティシステムの推進	45
ウ	地産地消運動の推進	45
エ	GAPの推進	46
オ	県内産林産物等に対する放射性物質検査の実施	46
カ	県内農林水産物等のブランド力の向上	47
(7)	食品に係る危機管理対応の充実	48
ア	食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応	48
イ	事業者の危機管理対応の啓発、助言	48

資料編

1	前アクションプランにおける取組結果（2018年～2020年）	50
2	新アクションプラン主要事業数値目標一覧	54
3	しずおか食の安全推進委員会設置要綱	58
4	用語の説明	62

注）本文中の脚注数字は用語の説明（資料編）におけるページ番号を表しています。

第1章 しずおか食の安全推進のためのアクションプラン（2022-2025） の策定にあたって

1 アクションプラン策定の趣旨

静岡県では、「県民への安全で安心できる食品の提供」を目的として、平成15年3月「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」（以下、「アクションプラン」という。）を策定（計画期間：平成15年度から平成22年度まで）しました。平成23年3月に「アクションプラン（2011-2013）」、平成26年3月に「アクションプラン（2014-2017）」、平成30年3月に「アクションプラン（2018-2021）」を策定し、生産から流通、消費に至る関係部局が連携しながら、県民の意見を施策へ反映するとともに、生産から流通・消費に至る各段階における食の安全確保に取り組んで19年が経過しました。

近年では、腸管出血性大腸菌⁶⁷ O157 やノロウイルス⁶⁸ などによる広域食中毒⁶⁵、また、食品の不適正表示などの事件が発生しており、食の安全性と信頼性の確保に向けた対策を更に進めていく必要があります。

また、食のグローバル化、健康志向の高まりなどの意識の変化のほか、「ゲノム編集技術⁶³」を用いた新たな食品の流通、食品衛生法⁶⁶、食品表示法⁶⁶等の法律の改正など食を取り巻く状況が大きく変化しています。

さらに、新型コロナウイルス感染症の影響により落ち込んだ観光客の回復が今後見込まれるため、食を通じて静岡県をアピールする契機となり、さらなる県産農林水産物の安全性や飲食店の衛生管理を徹底しなければなりません。

以上のような食を取り巻く現状の中、令和3年度に、第4次計画の期間が終了することに伴い、前計画で得た成果と課題を踏まえた上で、消費者の食品の安全性への不安を解消するため、「県民への安全で安心できる食品の提供」を目的として、今回新たに「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」（以下、「新アクションプラン」という。）を策定しました。

2 前アクションプランにおける成果と課題

前アクションプランでは、「消費者の信頼を確保するための施策」と「生産から流通・消費における食品の安全確保」の二つのテーマを掲げ、それぞれに指標を定め、関係者が連携し各種事業に取り組んできたところです。

施策事業別に見ると、概ね計画どおり事業展開しており、県民意識調査⁶⁴の結果、県内で購入する食品の安全性について「信頼できる」と回答した県民の割合は70%以上で推移し、目標値には至っていないものの年々高まる傾向にあります。

一方、令和3年7月に実施した県政インターネットモニター⁶⁴アンケートでは、食品の安全性について「信頼できる」と回答した県民の割合は82.5%であり、県政に関心のある県民は食の安全を実感していました。

さらに、県政インターネットモニターアンケートの結果からは「食の安全・安心を確保するために望むこと」として、「食品の安全性に関する情報の提供」「地産地消⁶⁷の推進」「食品関係事業者に対する監視指導の強化」の順で割合が高い結果となっており、今後は、より県民が食の安全について関心を持てるよう、様々な方法、あらゆる機会を通じて県で実施している各事業を県民に伝える工夫が必要です。

【県内で購入する食品の安全性に対する県民の信頼度】：県政世論調査

年 度	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
食の安全性に対する 県民の信頼度(%)	43.8	51.1	40.5	41.8	54.7	-	69.5	68.8	65.4	67.3	69.1	67.8	69.5

年 度	30	R1	R2	R3
食の安全性に対する 県民の信頼度(%)	72.6	73.2	74.0	73.7

県民意識調査(静岡県企画広報部総合計画課)、平成 22 年度は調査実施されず。

【県内で購入する食品の安全性に対する県民の信頼度】：県政インターネットモニターアンケート

年 度	27	28	29	30	R1	R2	R3
食の安全性に対する県民の信頼度(%)	69.4	73.8	81.8	80.7	81.2	84.5	82.5

「人口 10 万人当たりの食品を原因とする健康被害の発生者数」は平成 15 年度に目標値を定めて以降、令和元年度に初めて 10 人以下を下回り、令和 2 年度も継続して目標を達成しました。引き続き、大規模食品取扱施設における食中毒及び多発するノロウイルス食中毒対策や、GAP⁶³及び HACCP⁶⁹を推進し、生産、調理、製造等における衛生管理の徹底を図っていく必要があります。

【静岡県内食中毒発生状況(平成 17～29 年度)】

年 度	17	18	19	20	21	22	23	24	25
発生件数(件)	22	28	28	26	30	20	20	20	19
患者数(人)	986 (26.1)	894 (23.6)	2,001 (52.7)	571 (15.0)	760 (20.0)	590 (15.5)	673 (17.9)	793 (21.1)	1,937 (51.7)

年 度	26	27	28	29	30	R1	R2	H30～R2(平均)
発生件数(件)	32	19	30	20	24	12	10	15.3
患者数(人)	1,340 (35.7)	730 (19.5)	1,295 (34.5)	395 (10.7)	1,115 (29.6)	298 (8.1)	281 (7.6)	564.7 (15.1)

* () 内は人口 10 万人当りの患者数

このため、前アクションプランの成果目標「食の安全に対する県民の信頼度」については、新アクションプランにおいて目標値を 80%以上として継続することとし、生産から流通・消費に至る総合的な食の安全確保の取組を様々な媒体及び機会を活用し、効果的に情報発信を行います。

さらに、「人口 10 万人当たりの食品を原因とする健康被害の発生者数 10 人以下」の目標については、大規模食中毒の発生状況等により変動しているため、現アクションプランの平均値(15.1 人)よりも減少させることを目指し、引き続き、生産段階から流通・消費に至る食品の安全・安心確保の取組を総合的に強化します。

3 アクションプランの位置付け

静岡県の新ビジョン 富国有徳の美しい“ふじのくに”の人づくり・富づくり

- 1 大分類（政策）命を守る安全な地域づくり
中分類（政策の柱）安全な生活の確保と交通安全の推進
小分類（施策）安全な消費生活の推進
★ 食の安全の確保
【目標】人口10万人あたりの食品を原因とする健康被害者数10人以下

「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」 (2022-2025)

【目的】県民への安全で安心できる食品の提供

- ・生産から流通・消費における食品の安全確保
- ・消費者の食に対する信頼確保

関係法令等

- 食品安全基本法 (H15 施行)
- 食品衛生法 (S23 施行)
- 食品表示法 (H27 施行)
- 医薬品医療機器等法(S36 施行)
(旧薬事法)
- 景品表示法 (S37 施行)
- 健康増進法 (H14 施行)
- 食育基本法 (H17 施行)
- 消費者安全法 (H21 施行)
- 学校給食法 (H21 施行)
- 静岡県消費生活条例(H11 施行)
- 静岡県民の豊かな暮らしを支える食と農の基本条例(H17 施行)

製造・流通・消費段階

静岡県食品衛生監視指導計画
(食品衛生法に基づく監視指導 毎年策定)

静岡県消費者基本計画
(2022-2025)

ふじのくに食育推進計画
(第3次静岡県食育推進計画)
(平成26年度～令和5年度)

生産段階

静岡県経済産業ビジョン
(2022-2025)

4 基本的な考え方

食品の安全確保対策は、県民が健康で安心できる生活を営むうえで、欠くことのできない重要な施策であり、生産から流通・消費の全ての過程において総合的な対策を進める必要があります。

そのため、まず食品の生産者や製造者等は、常に食品の安全を最優先に取り組む責務があるとともに、食品の安全と安心に関する情報を積極的に消費者に提供することが重要です。

また、消費者は、安全な食品を選択する権利を有するとともに、食品の安全について知識と理解を深める必要があります。

さらに、県は、関係部局との連携を強化し、県民参加のあらゆる機会を通じて、県民の意見を聞き、その意見を施策に反映するとともに、生産から流通・消費に至る全ての段階において、食品の安全確保を図り、また、消費者が安心して食品を選択できるよう積極的な情報の提供・公開に努めます。

以上のように、「県民への安全で安心できる食品の提供」による安全で安心な社会づくりを実現するために、消費者・生産者・製造者・流通業者・行政がそれぞれの役割を十分認識し、相互の理解と協力のもと、その役割を果たしていくことが重要です。

この基本的考えのもと新アクションプランにおいては、「生産から流通・消費における食品の安全確保」、「消費者の食に対する信頼確保」の2つの柱を基本に施策を展開し、目的の実現を目指します。

5 プランの推進体制

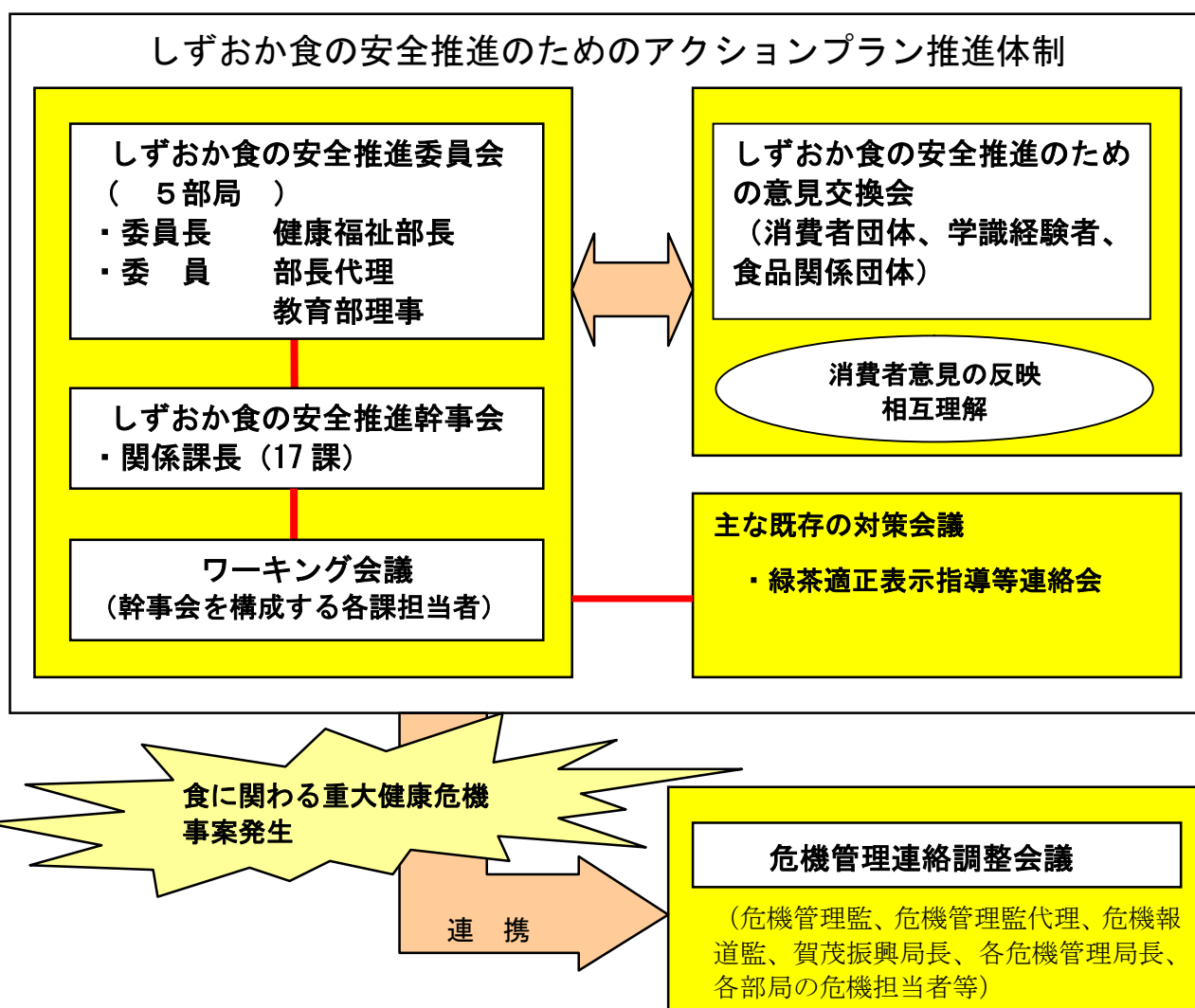
(1) プランの推進体制

県では、健康福祉部長を委員長とし、庁内の関係部局から構成される「しずおか食の安全推進委員会」（以下「委員会」という。）を設置し、静岡県内の食品の安全確保に関する施策について基本的な方向性を示すとともに、具体的な行動計画として「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」を策定し、各部局が連携しながら食品の安全確保のための事業に取り組みます。

平成22年度からは、危機管理部も参画し、健康危機管理上、緊急性または重大性のある事案についてより迅速な対応が図られるよう、危機管理⁶³体制の強化を図りました。

委員会は、緊急時に情報の共有化と対策の確認を行うとともに、広く県民に情報を提供する場合やプランの策定及び見直し時に開催します。

また、関係各課から構成される「しずおか食の安全推進幹事会」（以下「幹事会」という。）では、平常時、新アクションプランの管理指標の進行管理を行います。



(2) プランの進行管理

各事業の進行管理は幹事会が行い、新アクションプラン全体の進捗状況については、消費者、学識経験者、食品関係団体からなる「しずおか食の安全推進のための意見交換会⁶²」(以下「意見交換会」という。)において説明し、推進方法等についての意見をいただき、その後の事業へ反映させるよう努めます。

(3) 実施結果の公表

意見交換会で使用した資料と、いただいた意見については、ホームページ上で公表するとともに、新アクションプランには最新の実績を掲載します。

6 プランの期間と目標

(1) 計画期間

静岡県の新ビジョン(総合計画)⁶⁷にあわせ、計画期間を2022年度から2025年度までの4年間とし、計画期間中に状況の変化が生じた場合には、必要な見直しを行うこととします。

(2) 目標及び管理指標

新アクションプランにおける「生産から流通・消費における食品の安全確保」と「消費者の食に対する信頼確保」のそれぞれに目標を定め、この目標を達成するために主要な事業についてもそれぞれの取り組みにおける管理指標を設けて進行状況を管理します。

ア 「生産から流通・消費における食品の安全確保」の目標

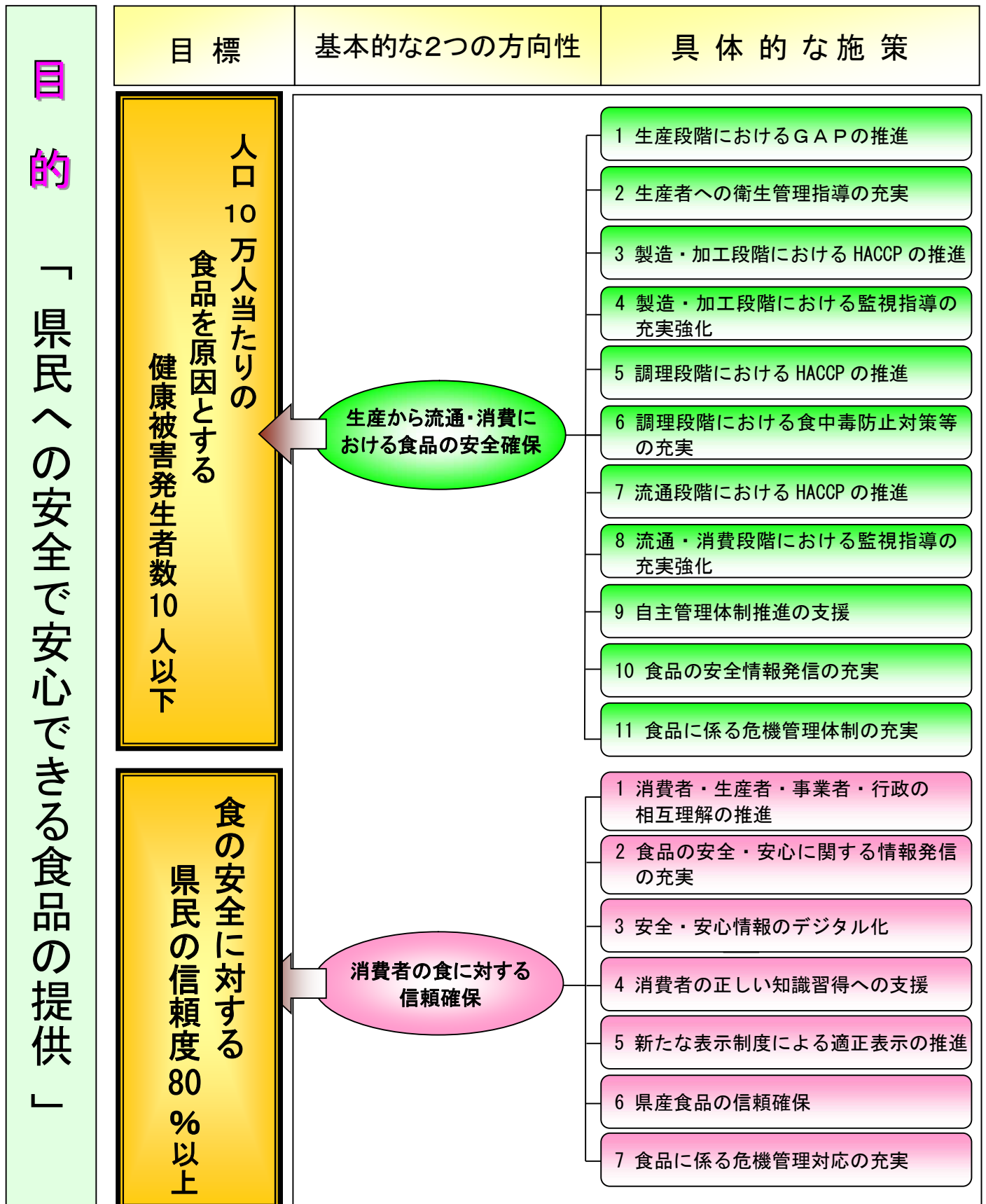
- ・ 人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害の発生者数 10人以下
(この目標を達成するための管理指標数 : 37)

イ 「消費者の食に対する信頼確保」の目標

- ・ 食の安全に対する県民の信頼度 80%以上
(この目標を達成するための管理指標数 : 24)

7 施策展開の方向

アクションプランの施策体系



第2章 アクションプランの施策体系

1 生産から流通・消費における食品の安全確保

生産段階におけるGAPの推進	<ul style="list-style-type: none">生産者におけるGAP導入への支援
生産者への衛生管理指導の充実	<ul style="list-style-type: none">農薬の適正な使用と販売の指導動物用医薬品⁶⁷・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導家畜伝染性疾病対策の推進
製造・加工段階におけるHACCPの推進	<ul style="list-style-type: none">食品の製造・加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理⁶⁹の推進茶製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進水産加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進と畜場⁶⁸及び食鳥処理場⁶⁵におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
製造・加工段階における監視指導の充実強化	<ul style="list-style-type: none">食品添加物⁶⁶の適正な製造及び使用についての指導の徹底食物アレルギー対策⁶⁷の推進食肉の安全性確保の推進と畜検査⁶⁸(BSE⁶⁹検査を含む)・食鳥検査⁶⁵の徹底農水産物の簡易加工・販売への指導の徹底
調理段階におけるHACCPの推進	<ul style="list-style-type: none">調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
調理段階における食中毒防止対策等の充実	<ul style="list-style-type: none">学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底食物アレルギー対策の推進
流通段階におけるHACCPの推進	<ul style="list-style-type: none">卸売市場におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
流通・消費段階における監視指導の充実強化	<ul style="list-style-type: none">食品の流通拠点や販売店における監視指導・食品検査の実施流通段階における違反・不良食品の排除輸入食品の監視・検査の実施健康食品⁶⁴の安全対策の実施放射性物質を含む食品の監視・検査の実施
自主管理体制推進の支援	<ul style="list-style-type: none">食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援
食品の安全情報発信の充実	<ul style="list-style-type: none">食品の安全性に関する緊急情報や食中毒防止への注意喚起
食品に係る危機管理体制の充実	<ul style="list-style-type: none">関係機関等との連携体制の強化食品による健康被害発生時の調査・原因究明試験検査・調査研究体制の充実

(1) 生産段階におけるGAPの推進

安全な農産物を安定的に消費者に提供するため、生産者の自主的な衛生管理を支援します。特に、農畜産物の生産段階での危害要因を排除するために、生産者のGAPの取り組みを支援します。

- ・生産者におけるGAP導入への支援

(2) 生産者への衛生管理指導の充実

農畜水産物の安全確保を図るため、関係法令の周知と順守を徹底し、安全な生産資材（肥料、農薬、飼料、動物用医薬品、水産用医薬品）の適正な使用と販売についての指導を徹底します。また、残留モニタリング検査による検証を実施するとともに、検査結果や使用実態について関係部局間で定期的な情報交換を行います。

- ・農薬の適正な使用と販売の指導
- ・動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導
- ・家畜伝染性疾病対策の推進

(3) 製造・加工段階におけるHACCPの推進

食品衛生法の改正により、制度化された「HACCPに沿った衛生管理」の精度の向上を図るため、製造・加工段階の事業者にはHACCPの導入支援や導入後の検証及び助言指導を行います。

- ・食品の製造・加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
- ・茶製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
- ・水産加工施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
- ・と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の推進

(4) 製造・加工段階における監視指導の充実強化

静岡県食品衛生監視指導計画⁶⁶に基づき、食品製造施設への監視指導や食品の検査を実施し、食中毒など食品を原因とする健康被害者の発生や違反食品等の発生を防止します。

- ・食品添加物の適正な製造及び使用についての指導の徹底
- ・食物アレルギー対策の推進
- ・食肉の安全性確保の推進
- ・と畜検査（BSE検査を含む）・食鳥検査の徹底
- ・農水産物の簡易加工・販売への指導の徹底

(5) 調理段階における HACCP の推進

食品衛生法の改正により、制度化された「HACCP に沿った衛生管理」の精度の向上を図るため、調理段階の事業者には HACCP の導入支援や導入後の検証及び助言指導を行います。

- ・調理施設における HACCP に沿った衛生管理の推進

(6) 調理段階における食中毒防止対策等の充実

飲食店（旅館、大量調理施設、給食施設など）を中心とした食品の衛生的な取扱い、施設の衛生管理、食品従業員の健康管理の徹底を指導し、食中毒の発生防止を図ります。

- ・学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施
- ・大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底
- ・食物アレルギー対策の推進

(7) 流通段階における HACCP の推進

食品衛生法の改正により、制度化された「HACCP に沿った衛生管理」の精度の向上を図るため、流通段階の事業者には HACCP の導入支援や導入後の検証及び助言指導を行います。

- ・卸売市場における HACCP に沿った衛生管理の推進

(8) 流通・消費段階における監視指導の充実強化

流通・消費段階における食品の安全を確保するため、市場・販売店等における監視指導を実施するとともに、流通する食品の検査を実施することによって違反又は不良食品の排除を徹底します。また、輸入食品や健康食品については監視指導及び食品の検査の充実強化を図ります。

- ・食品の流通拠点や販売店における監視指導・食品検査の実施
- ・流通段階における違反・不良食品の排除
- ・輸入食品の監視・検査の実施
- ・健康食品の安全対策の実施
- ・放射性物質を含む食品の監視・検査の実施

(9) 自主管理体制推進の支援

生産から流通に至る各段階において、事業者自らが行う自主管理体制の導入を支援するとともに、知事が委嘱する食品衛生推進員⁶⁶の巡回指導能力の向上を図り、食中毒防止と地域における食品衛生向上に関する自主的な活動を推進します。

- ・食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援

(10) 食品の安全情報発信の充実

食中毒や重大な食品事故、食品検査結果等について、正確な情報をマスメディア等を通じて広報し、消費者への周知に努めます。

特に食中毒については、気象条件や感染者の発生状況等が一定の条件に達した場合、「食中毒警報⁶⁵」を発表し、食品の取扱い等の注意喚起を図ります。

- ・食品の安全性に関する緊急情報や食中毒防止への注意喚起

(11) 食品に係る危機管理体制の充実

関係機関との食品の安全に関する情報の共有化と連携の強化を推進し、総合的な食品の安全確保を図ります。また、食品を原因とする健康被害の発生を探知した際は、速やかに関係機関と連携して調査を開始し、原因の究明を行って被害の拡大と再発防止を図ります。大規模又は重大な事件・事故発生時に、迅速に対応するため、危機管理体制の強化を図ります。

特に、輸入食品については、輸入業者に対する監視指導とともに、東海地区の検疫所及び関係自治体で組織する「東海地区輸入食品等衛生対策連絡会」において、相互に情報交換を行いながら、違反食品の発見・排除に努めます。

- ・関係機関等との連携体制の強化
- ・食品による健康被害発生時の調査・原因究明

科学的な監視指導や食品に係る健康危害に即応するために検査機器を整備するとともに、検査の信頼性確保のための体制整備を充実強化します。さらに、県内で生産・流通する食品への化学物質等の残留及び有害微生物の実態等についての調査研究を推進します。

- ・試験検査・調査研究体制の充実

2 消費者の食に対する信頼確保

消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進

- ・ 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保
- ・ 食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション事業の推進

食品の安全・安心に関する情報発信の充実

- ・ 迅速でわかりやすい情報の提供
- ・ 生産から消費に係る食品に関する情報の収集・提供
- ・ 食品安全検査結果の公表

安全・安心情報のデジタル化

- ・ デジタル技術を有効に活用した情報の発信

消費者の正しい知識習得への支援

- ・ 静岡県食育推進計画に基づく食育⁶⁵の推進
- ・ 食品の安全に関する知識の普及や啓発

新たな表示制度による適正表示の推進

- ・ 食品の正しい表示についての指導・啓発
- ・ 遺伝子組換え食品⁶²の表示適正化の推進
- ・ 食物アレルギー対策の推進

県産食品の信頼確保

- ・ 県産食品の安全に関する情報の発信
- ・ トレーサビリティ⁶⁸システムの推進
- ・ 地産地消運動の推進
- ・ G A Pの推進
- ・ 県内産林産物等に対する放射性物質検査の実施
- ・ 県内農林水産物等のブランド力の向上

食品に係る危機管理対応の充実

- ・ 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応
- ・ 事業者の危機管理対応の啓発、助言

(1) 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進

食品に対する不安を解消するため、消費者・生産者・事業者・行政がそれぞれの取組について相互に理解を促進するため、意見交換会等を開催し、消費者が施策に対して意見を表明できる機会を確保し、施策への反映に努めます。

- ・消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保
- ・食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション⁷⁰事業の推進

(2) 食品の安全・安心に関する情報発信の充実

食の安全に関する多種多様な情報が氾濫する中、正しい情報をタイムリーにわかりやすく提供できるよう、様々な媒体・機会を活用し情報提供を行います。

食中毒事件や食品の違反情報に加え、残留農薬⁶⁴、食品添加物などの行政が実施し、問題のなかった検査結果についても、報道機関に積極的に情報提供するとともに、ホームページで公開します。

- ・迅速でわかりやすい情報の提供
- ・生産から消費に係る食品に関する情報の収集・提供
- ・食品安全検査結果の公表

(3) 安全・安心情報のデジタル化

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止として「新しい生活様式」が定着し、デジタル化が一層進展する中で、より多くの県民に食の安全と安心に関する情報を提供するため、デジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行う。

- ・デジタル技術を有効に活用した情報の発信

(4) 消費者の正しい知識習得への支援

より多くの県民の方が食の安全に関する学習の機会が持てるよう、関係職員の講師派遣などを行うとともに、「ふじのくに食育推進計画」に基づく食育を推進し、消費者が安全な食品を選択し、摂取するために必要な正しい知識の普及啓発と、食品の安全について正しく理解できる人材の育成に努めます。

- ・静岡県食育推進計画に基づく食育の推進
- ・食品の安全に関する知識の普及や啓発

(5) 新たな表示制度による適正表示の推進

令和2年4月に食品表示法が完全施行され、今後も様々な見直しが見込まれることから、新制度に則した食品表示の法令順守を促進するため、関係部局は情報の共有化を図るとともに、県民が食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保できるよう、正しい表示について製造・販売業者等を指導します。

- ・食品の正しい表示についての指導・啓発
- ・遺伝子組換え食品の表示適正化の推進
- ・食物アレルギー対策の推進

(6) 県産食品の信頼確保

ホームページ等を通じて、県産食品の安全と安心に関する情報を消費者に提供します。

- ・県産食品の安全に関する情報の発信
- ・トレーサビリティシステムの推進
- ・地産地消運動の推進
- ・GAPの推進
- ・県内産林産物等に対する放射性物質検査の実施
- ・県内農林水産物等のブランド力の向上

(7) 食品に係る危機管理対応の充実

食を取り巻く状況は複雑化・多様化・広域化・国際化しており、食品危機事案の発生を念頭においた体制整備を行うとともに、県民からの食品に関する苦情や相談、食品表示に関する不審情報に対応するため「食の総合相談窓口⁶⁵」を設置し、関係する機関等との調整を図りながら、迅速かつ的確に対応し、問題の拡大防止と解決に努めます。さらに、保健所による監視指導等を通じて緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアルの整備について食品事業者に対して助言を行い、事業者による危機対応が迅速かつ的確に行われるよう支援します。

- ・食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応
- ・事業者の危機管理対応の啓発、助言

第3章 分野別の施策

1 生産から流通・消費における食品の安全確保

(1) 生産段階におけるGAPの推進

ア 生産者におけるGAP導入への支援

【現状】

- 農業・養殖業生産活動は食料の安定供給に加え、食品安全、環境保全及び労働安全確保が重要です。
- 食品業界におけるHACCP制度化や、今後大手販売流通業者との取引や海外輸出時にはGAP認証取得が必要となることが予想されています。令和3年10月現在で419件、4,038経営体がGAP認証を取得しています（しずおか農林水産物認証⁶⁵、JGAP⁶³、ASIAGAP⁶³、GLOBALG.A.P⁶³の合計数）。

【課題】

- 農業者がGAP認証を取得する必要性が高まっていますが、生産現場では国際水準GAPの指導者が不足しており、農業者は十分な指導が受けられる体制になっていません。
- GAP認証を取得する場合は費用が必要となるうえ、農業者・流通業者・消費者のGAPへの理解が一部に限られていることから、流通業者からGAP認証が求められている茶以外の農産物ではGAP認証の取得が進んでいません。
- 養殖生産物についても、GAP手法を取り入れた品質管理を導入し、安全と安心をPRし、消費者の信頼確保を図っていく必要があります。

【取組】

- GAP指導者を養成します。（地域農業課、畜産振興課）
- 講習会等の開催により、農業者のGAPへの理解を推進します。（地域農業課）
- GAPの認知度を向上させるため、農業者・流通業者・消費者等を対象としたシンポジウムやタウンミーティング⁶⁷を開催します。（地域農業課）
- 県内農業経営体の意識向上、GAP認証の取得に向けて支援します。（地域農業課、畜産振興課）
- 「しずおか農林水産物認証制度」の認証取得支援と国際水準GAPへの移行を促進します。（地域農業課、畜産振興課）
- 養殖業者によるGAPの取組を推進するとともに、新たに導入を目指す養殖業者を支援し、安全・安心や養殖魚の生産を支援します。（水産資源課）

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度～2025年度
GAP認証取得農場数	GLOBALG. A. P, ASIAGAP, JGAP, しずおか農林水産物認証制度の認証を取得した農場数(重複を除く。)	4,219農場	(2022～2025年度) 累計4,500農場

(2) 生産者への衛生管理指導の充実

ア 農薬の適正な使用と販売の指導

【現状】

- 平成15年に農薬取締法⁶⁸が改正され、使用者責任の強化が図られました。
- 消費者の農産物に対する安全・安心の意識は高く、残留農薬等に不安を抱いており、農薬等の適正な販売や使用について、常に指導・啓発を図っていく必要があります。
- 平成18年にはポジティブリスト制度が施行され、食品中に残留するすべての農薬、飼料添加物⁶⁷及び動物用医薬品について、残留基準(一律基準を含む。)が設定されています。

【課題】

- 近年、農薬使用者の認識不足等を原因とした、農薬の適用外使用が発生しています。引き続き農薬の適正使用及び販売を指導していく必要があります。

【取組】

- 農薬の適正使用の情報提供のため、農作物病虫害防除基準を作成し生産者へ提供します。(地域農業課)
- 農薬が多く使用される6～8月に農薬危害防止運動を展開し、農薬販売者、使用者への立入検査、指導を実施します。(地域農業課)
- 農薬販売者等の知識向上のため、農薬管理指導士⁶⁸研修を開催します。(地域農業課)
- 生産者の農薬の使用実態を把握し、県内で生産された農産物に残留する農薬について、流通・販売段階での効果的な検査を実施します。(衛生課)
- 生産者指導による再発防止を図るため、検査の結果、違反が判明した場合は、検査結果を速やかに経済産業部に伝える等情報共有を図ります。(衛生課)

イ 動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導

【現状】

- 薬剤耐性菌⁷⁰による感染症の増加が世界的に問題となっており、平成27年5月、WHO(世界保健機関)では、薬剤耐性⁷⁰に関する国際行動計画が採択され、日本でも平成28年4月、関係閣僚会議において「薬剤耐性(AMR)

対策アクションプラン⁷⁰」が決定され、人と動物などの関連分野が協働して実施すべき対策がまとめられました。

- 抗生物質をはじめとした動物用医薬品・水産用医薬品の使用は、「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」に基づき定められています。

【課題】

- 動物用医薬品や水産用医薬品の残留等に対する消費者の不安感が払拭できていません。
- 畜産物及び養殖魚の安全確保を図るため、今後とも指導を継続する必要があります。

【取組】

- 動物用医薬品の適正使用を図るため、販売業者に対し立入検査を実施します。(畜産振興課)
- 生産物中の残留検査を実施、薬剤耐性に係る情報を関係者に提供し、薬剤の適正使用を推進します。(畜産振興課)
- 生産者向け講習会などを開催し、水産用医薬品の適正使用に関する指導を実施します。(水産資源課)
- 養殖魚を対象とした水産用医薬品の残留検査を実施します。(水産資源課)
- 県内で生産される畜水産物に残留する動物用医薬品・水産用医薬品について、流通・販売段階での効果的な検査を実施します。(衛生課)
- 生産者指導による再発防止を図るため、畜水産食品の検査の結果、違反が判明した場合は、検査結果を速やかに経済産業部に伝える等情報共有を図ります。(衛生課)

ウ 家畜伝染性疾病対策の推進

【現状】

- 県内の家畜伝染病の発生件数は少ないものの、毎年、数件確認されています。
- 高病原性鳥インフルエンザ⁶⁴や豚熱⁶⁹は、国内で発生しています。
- 近隣国で口蹄疫⁶⁴やアフリカ豚熱⁶²が発生しており、国内への侵入リスク⁷⁰は依然として高い状況です。

【課題】

- 人の健康に悪影響を与えたり、出荷停止等により畜産物の生産や流通を阻害する可能性のある家畜伝染病等の発生予防及びまん延防止を図る必要があります。

【取組】

- 「家畜伝染病予防法⁶³」に基づき、家畜伝染病等の検査の計画的な実施及び家畜伝染病の摘発・処分を実施し、発生農場における家畜伝染病のまん延防止対策の指示を実施します。(畜産振興課)
- 家畜伝染病の発生を予防するため、畜産農家の定期的な巡回を実施し、「飼養衛生管理基準」の遵守を中心に、基本的な衛生対策についての指導を実

施します。(畜産振興課)

- 豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等の特定家畜伝染病のまん延防止のため、防疫演習等の実施や関係機関との連携を推進します。(畜産振興課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
農薬・肥料適正使用 管理体制強化	県内農産物の農 薬取締法違反事 例数(件/年)	2件	0件	0件	0件	0件
動物用医薬品販売業 者への立入検査	立入検査実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
抗菌性物質残留検査	抗菌性物質 残留件数 (件/年)	0件	0件	0件	0件	0件
水産用医薬品残留検 査	基準値を超える 検体数 (検体/年)	0検体	0検体	0検体	0検体	0検体
畜産農家への巡回指 導	指導実施率(%)	83%	100%	100%	100%	100%
家畜伝染病の発生防 止	家畜伝染病発生 件数(件/年)	3件	0件	0件	0件	0件

(3) 製造・加工段階における HACCP の推進

ア 食品の製造・加工施設における HACCP に沿った衛生管理の推進

【現状】

- 食品衛生法の改正により、令和3年6月から原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)を対象として、HACCPに沿った衛生管理の取組が求められています。

【課題】

- 事業者の規模等状況を踏まえ、HACCPに沿った衛生管理の円滑な運用及び精度の向上を図る必要があります。

【取組】

- HACCPに基づく衛生管理がなされている大規模食品事業者に対しては、HACCPシステムが効果的に機能しているか検証します。(衛生課)
- 中小規模食品事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の普及や技術的な助言・指導を行うことで、HACCPに沿った衛生管理の精度の向上を図ります。(衛生課)
- 中小規模食品事業者を対象に、HACCPの導入・維持・管理する人材を育成する研修会を開催します。(衛生課)
- HACCPに沿った衛生管理の検証及び助言・指導を行う食品衛生監視員⁶⁶の育成、資質向上を図ります。(衛生課)

イ 茶製造施設における HACCP に沿った衛生管理の推進

【現状】

- 茶を生産・販売する場合（荒茶を加工業者に販売する場合を除く）には、HACCPに沿った衛生管理が必要となりました。

【課題】

- 事業者の規模等状況を踏まえ、HACCPに沿った衛生管理の円滑な運用及び精度の向上を図る必要があります。

【取組】

- HACCPに基づく衛生管理がなされている施設に対しては、その管理が適切かを検証し、その精度の向上に向けて必要な施設・設備の整備を支援します。（お茶振興課）
- 関係部局と連携して関係事業者等に対して周知していきます。（お茶振興課）

ウ 水産加工施設における HACCP に沿った衛生管理の推進

【現状】

- 水産加工業においては、一部の大手事業所は既に外部認証による国内HACCPや県版ミニHACCPを取得するなど対応が進んでいます。

【課題】

- 県内で多くを占める中小事業所のHACCP推進にあたっては、実現可能な方法での取組を行う必要があります。
- 事業者の規模等状況を踏まえ、HACCPに沿った衛生管理の円滑な運用及び精度の向上を図る必要があります。

【取組】

- HACCPの推進のため、加工業種を対象として専門家による現地指導や研修会を実施します。（水産振興課）

エ と畜場及び食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理の推進

【現状】

- と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の改正により、令和3年6月から、と畜場及び食鳥処理場においてHACCPに沿った衛生管理の取組が求められています。

【課題】

- HACCPに基づく衛生管理がなされていると畜場及び食鳥処理場に対して、管理が適切に行われているかの検証を行う必要があります。
- HACCPによる衛生管理の技術的助言、検証を適切に実施するためには、研修等の充実によりと畜・食鳥検査員の資質向上を図り、その体制強化に努める必要があります。

【取組】

- HACCPに基づく衛生管理がなされていると畜場及び食鳥処理場に対しては、HACCPシステムが効果的に機能しているか検証します。(衛生課)
- HACCPに沿った衛生管理の導入支援、検証を適切に実施するため、研修を充実させ、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上を図ります。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
HACCP実施状況監視指導	製造・加工施設に対する監視率(%)	—	100%	100%	100%	100%
製茶工場合同監視指導	監視率(%)	—	100%	100%	100%	100%
水産加工業者向け衛生管理研修会開催	開催回数(回/年)	—	5件	5件	5件	5件
と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の外部検証	と畜場及び食鳥処理場に対する年12回の監視率(%)	—	100%	100%	100%	100%

(4) 製造・加工段階における監視指導の充実強化**ア 食品添加物の適正な製造及び使用についての指導の徹底****【現状】**

- 食品添加物は、厚生労働省において、最新の科学的知見に基づく再評価や、毒性及び食品添加物摂取量調査等が行われ、その安全性が確保されています。

【課題】

- 添加物の不適正使用事例等の発生により、消費者は、食品添加物の使用そのものに対し高い関心を持っていることに加え、食品製造者による食品添加物の使用、表示に対する不信感が払拭できていません。

【取組】

- 県内の添加物製造施設の立入検査を実施し、原材料の使用状況並びに食品添加物及びその製剤の表示内容等の確認を行います。(衛生課)
- 県内の食品製造施設の立入検査を実施し、食品添加物の使用状況及び表示内容等の確認を行います。(衛生課)
- 県内で製造又は流通・販売する食品中の添加物について検査を行い、食品の安全確保を図ります。(衛生課)
- 違反食品の製造所所在地が他の都道府県にある場合(輸入食品の違反の場合は、輸入者を管轄する都道府県)には、直ちに調査結果と措置について通報し、その事後措置等についても連絡を密にして対応します。(衛生課)

イ 食物アレルギー対策の推進

【現状】

- アレルゲン⁶²を含む食品については、消費者の健康被害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになったもののうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルゲンを含む食品について、これらを含む旨の表示が義務化されています。

【課題】

- 食物アレルギーはごく微量のアレルゲンによって発症することから、健康被害の発生を防止するため、食品製造施設等の継続的な監視指導が必要です。

【取組】

- 食品製造施設等に立入検査し、製品への特定原材料の使用確認、コンタミネーション防止対策及び表示方法等の確認を行います。（衛生課）
- 食品製造施設で製造する食品のアレルゲン検査を実施し、食品の表示の適正化を図ります。（衛生課）

ウ 食肉の安全性確保の推進

【現状】

- 生食又は加熱不足である食肉が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒やカンピロバクター⁶³食中毒が全国的に発生しており、県内では、鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。
- 牛の肝臓及び豚肉（内臓を含む）は生食用としての販売等が禁止されています。

【課題】

- 牛の肝臓及び豚肉（内臓を含む）が生食用として販売等されないよう、十分な監視指導を行うとともに、鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒の対策が必要です。
- 捕獲した鳥獣の食品としての利用の推進にあたり、野生鳥獣肉の調理時の安全性に関する情報収集及び情報発信をする必要があります。

【取組】

- 飲食店、大量調理施設等における食肉の衛生管理が徹底されるよう事業者に対する監視指導を実施します。特に、牛の肝臓及び豚の食肉等を提供する飲食店に対しては、加熱調理の徹底を指導します。（衛生課）
- カンピロバクター食中毒対策として、鶏肉を生や半生状態で提供している事業者に対し、生食で提供しないよう指導します。（衛生課）
- 消費者に対しては、食肉の加熱調理時には、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力の乏しい者に生又は加熱不足の食肉を喫食させないよう、あらゆる機会を通じての注意喚起を行います。（衛生課）

- 関係部局と連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知します。(衛生課、関係課)
- 野生鳥獣肉の販売店や料理を提供する飲食店や販売店に対して監視指導を行います。(衛生課)

エ と畜検査（BSE検査を含む）・食鳥検査の徹底

【現状】

- BSEは、平成13年に国内で初めて確認され、平成21年までに全国で36頭の感染牛が確認されましたが、それ以降の感染確認はされていません。
- 腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、と畜場等におけるとさつ、解体時の食肉への微生物汚染防止対策が講じられています。
- 食肉に起因する食中毒を未然に防止するためには、と畜場及び食鳥処理場におけるとさつ又は解体の過程での体表及び消化管内容物による食肉の汚染防止を中心としたHACCPに沿った衛生管理が重要です。

【課題】

- 安全な食肉・食鳥肉を供給するため、と畜検査及び食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等の検査を実施する必要があります。

【取組】

- と畜場及び食鳥処理場において、とさつ解体処理される牛、豚、鶏等については、検査員（獣医師）が一頭毎に生体検査、内臓検査などを実施し、食用不適な食肉を排除します。(衛生課)
- と畜検査、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等の実施により、食肉、食鳥肉の安全を確保します。(衛生課)
- 法令に基づくBSE検査を実施し、牛肉の加工段階を含め、脳、脊髄などの特定危険部位⁶⁸の確実な除去等、適切な処理について監視指導を実施します。(衛生課)
- 食肉の安全性確保のため、家畜衛生、食品衛生担当者が動物用医薬品の使用実態などについて、相互の密接な連絡及び連携を推進します。(衛生課)

オ 農水産物の簡易加工・販売への指導の徹底

【現状】

- 県内には、本県の特産品である、ひものや釜揚げしらす等の水産加工品をはじめとする農水産物の簡易加工・販売施設が多数存在します。
- これらの施設はこれまで、営業許可を必要としませんでした。食品衛生法の改正に伴い営業許可の取得や届出が必要となりました。なお、今回の改正で新たに許可業種に指定される業種については、令和3年6月1日の施行日時点で既に営業している者に関しては、営業許可の取得に3年の経過措置期間が設けられています。

【課題】

- 簡易加工・販売を行う施設は、施設数が多いため、監視指導に加えて、業界団体を通じて、改正された食品衛生法の周知徹底や食品衛生意識の普及啓発を効率的に行うことが重要となります。
- 食品表示については、消費者に販売される小売の段階だけでなく、生産から流通に至るすべての段階で適正に表示される必要がありますが、個別の指導では限界があるため、啓発にも力を入れる必要があります。
- 監視指導等を通じて、制度化された HACCP に沿った衛生管理の周知・導入支援や適正表示の徹底を図る必要があります。

【取組】

- 関係部局からの情報収集や監視指導を通じて、農水産物の簡易加工施設や製造方法等の実態を把握するとともに、衛生指導や添加物等の適正使用・適正表示の指導を行います。(衛生課)
- 最近の地産地消人気で注目を集める朝市等の小規模直売所に農作物等を出品する農家のグループなどを対象として、適正な食品表示の啓発に力を入れます。(衛生課) **【再掲】**

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食品衛生監視指導	許可施設監視率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
違反が判明した製品の製造者への改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
添加物製造施設の監視指導	監視率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
添加物に係る違反が判明した施設の改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
アレルギー表示違反が判明した製造者等の改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%

(5) 調理段階における HACCP の推進**ア 調理施設における HACCP に沿った衛生管理の推進****【現状】**

- 食品衛生法の改正により、令和3年6月から原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)を対象として、HACCPに沿った衛生管理の取組が求められています。

【課題】

- 事業者の規模等状況を踏まえ、HACCPに沿った衛生管理の円滑な運用及び精度の向上を図る必要があります。

【取組】

- HACCPに沿った衛生管理の普及や技術的な助言・指導を行うことで、HACCPに沿った衛生管理の精度の向上を図ります。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
HACCP 実施状況監視 指導	調理施設に対する 監視率 (%)	—	100%	100%	100%	100%

(6) 調理段階における食中毒防止対策等の充実**ア 学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施****【現状】**

- 集団給食施設を原因とする食中毒が、平成28年度は1件、平成29年度は2件、令和元年度は1件発生しました。学校、病院等の大量調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、一斉点検を実施するとともに、調理従事者や施設従事者に対しては、衛生講習会を開催し、食中毒防止のための食品衛生知識の普及や衛生管理の徹底に努めています。
- 学校給食において食中毒が発生した場合は、健康被害のリスクが高く、発生規模も広範囲に渡る可能性が高いため、学校給食関係者に対し、継続して研修会、講習会を実施し、最新の情報や安全管理上の注意点等を周知・啓発しています。

【課題】

- 学校・病院等の給食は、大量に調理され配食数が多く、健康な大人に比べ体力や抵抗力の弱い児童や入院患者に提供されていることから、一旦食中毒が発生すれば大規模な被害が生じる可能性が高いため、衛生管理の徹底を図る必要があります。
- 学校給食においては、関係者の危機意識の薄れや、知識・スキルの不足が重大な事態を招く可能性があるため、継続的に、学校給食関係者の資質向上を図る必要があります。

【取組】

- 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく学校等集団給食施設に対する監視指導を行います。(衛生課)
- 集団給食施設の調理従事者等を対象とする衛生講習会を開催し、食中毒防止のための食品衛生知識の普及及び衛生管理の徹底を図ります。(衛生課)
- 学校等集団給食施設への監視指導、養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員講習会の実施、学校給食衛生管理研修会、学校給食の衛生管理等に関する学校・調理場訪問を実施し、安全管理体制の維持を図ります。(健康体育課)

イ 大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底

【現状】

- 大量調理施設（弁当屋・仕出し屋、ホテル・旅館等）において、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合、1件当たりの患者数が多くなる傾向にあるため、大規模な食中毒となる可能性があります。
- 生食又は加熱不足である肉料理が原因と推定されるカンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が全国的に発生しており、県内では、鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。【再掲】

【課題】

- ノロウイルス食中毒は大規模食中毒となることが多いことから、食中毒対策を行ううえで重要な課題です。
- ノロウイルス食中毒の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染要因とされています。
- 牛の肝臓及び豚肉（内臓を含む）が生食用として販売等されないよう、十分な監視指導を行うとともに、鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒の対策が必要です。【再掲】

【取組】

- ノロウイルス食中毒発生の危険が大きいと予想される場合や、ノロウイルス食中毒が連続して発生している場合「食中毒警報」を発表して注意喚起するとともに、11月～1月を「ノロウイルス食中毒防止対策重点期間⁶⁸」として、宴会場を有する飲食店などを集中的に監視指導します。（衛生課）
- リスク分析⁷⁰に基づき危害発生頻度の高い業種、また食品による健康被害時の影響が大きい大規模施設等を重点対象業種として監視指導を実施します。（衛生課）
- 大量調理施設及び飲食店に対して監視指導を徹底し、ノロウイルス食中毒予防法の周知及び発生防止対策の衛生教育を充実します。（衛生課）
- 飲食店、大量調理施設等における食肉の衛生管理が徹底されるよう事業者に対する監視指導を実施します。特に、牛の肝臓及び豚の食肉等を提供する飲食店に対しては、加熱調理の徹底を指導します。（衛生課）【再掲】
- カンピロバクター食中毒対策として、鶏肉を生や半生状態で提供している事業者に対し、生食で提供しないよう指導します。（衛生課）【再掲】
- 食中毒発生時及び違反食品発見時は、速やかに健康被害拡大防止を図り、施設における原因究明等調査を実施し、再発防止に努めます。（衛生課）

ウ 食物アレルギー対策の推進

【現状】

- 食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンによって引き起こされることがあり、原材料としての使用の意図にかかわらず、当該特定原材料を含む旨の表示が必要です。

【課題】

- 対面販売や外食産業に係る事業者によって販売される食品は、特定原材料の表示義務はありませんが、アレルギー疾患を有する方に対する情報提供が必要です。
- 食物アレルギーはごく微量のアレルゲンによって発症することから、健康被害発生を防止するため、調理段階においても、二次汚染対策の徹底が必要です。

【取組】

- 対面販売や中食・外食産業で販売、提供される食品については、消費者が安心して食品を選択できる環境づくりを進めるため、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する方に対する情報提供など自主的な取組を推進します。(衛生課)
- 食品関係者等に対して、研修会等を通じて、食物アレルギー対策についての理解を深めます。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
大規模食品取扱施設等に対する監視・指導	重要度の高い施設（Aランク）に対する年3回の監視率（%）	100%	100%	100%	100%	100%
養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員講習会の実施	講習会実施率（%）	100%	100%	100%	100%	100%
学校給食衛生管理研修会の実施	研修会実施率（%）	100%	100%	100%	100%	100%
学校給食の衛生管理等に関する学校・調理場訪問	訪問実施率（%）	100%	100%	100%	100%	100%
鶏肉を提供している施設に対する監視・指導	カンピロバクター食中毒の発生件数（件/年）	—	2件以下	2件以下	2件以下	2件以下

（7） 流通段階における HACCP の推進

ア 卸売市場における HACCP に沿った衛生管理の推進

【現状】

- 近年、卸売市場においても、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の取組が求められています。
- 県は、地方卸売市場を対象とした検査において、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理等が適切に行われているか確認しています。
- 卸売市場については、主に市場開設者を対象に HACCP 導入支援を実施してきました。
- 卸売市場においても HACCP に沿った衛生管理の取組が始まったところで、高度衛生化に対応するため更に衛生管理を進める必要があります。

【課題】

- 令和3年6月から改正食品衛生法が施行され、衛生管理計画の策定と実行、その計画に基づいた日々の衛生管理の記録が求められていますが、記録が不十分なケースが見られます。
- 卸売市場における HACCP 導入、推進にあたっては、市場の開設者のみならず卸売業者など多数の関係者との協議、調整が必要になります。

【取組】

- 卸売市場を含めた販売施設に対して、HACCPに沿った衛生管理の普及や技術的な助言・指導を行うことで、HACCPに沿った衛生管理の精度の向上を図ります。(衛生課)
- 安全で安心できる農水産物の供給のため、卸売市場検査において、引き続き、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理等について助言・指導を行います。(農業戦略課)
- 市場利用者も含めた卸売市場関係者を対象とした HACCP 推進のための研修会を開催します。(水産振興課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
HACCP 実施状況監視 指導	販売施設に対する 監視率 (%)	—	100%	100%	100%	100%
青果卸売市場の HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理に対する 指導・検査	検査実施率 (%)	—	100%	100%	100%	100%
水産物卸売市場向け 衛生管理研修会の開催	開催回数 (回/年)	—	3回	3回	3回	3回

(8) 流通・消費段階における監視指導の充実強化

ア 食品の流通拠点や販売店における監視指導・食品検査の実施

【現状】

- 食品流通の広域化・複雑化に伴い、県内に流通する食品は多様化しており、流通拠点及び食品販売店について一斉点検を実施し、販売されている食品の抜取検査の実施により食品の安全確保を図っています。
- 近年、卸売市場においても、衛生管理の徹底や品質管理の高度化が重要となっています。
- 県は、地方卸売市場の適正かつ健全な運営を確保するため、集荷や買付け、衛生管理等の実施状況を確認しています。

【課題】

- 県内に流通する食品の多くが県外から供給されるため、流通食品の安全確保が重要であることから、流通拠点及び食品販売店への一斉点検等計画的

かつ効果的な監視指導を実施し違反・不良食品の流通を防止する必要があります。

- 農林水産物の生産・出荷者履歴の把握や、適正な食品表示の徹底なども求められていますが、一部出荷物において食品表示が十分とはいえない状況です。
- 県内の青果地方卸売市場は 14 市場あり、およそ 3 年に 1 度、検査を行っていますが、出荷物の床への直置き、卸売場内における飲食など、物品の品質管理に関する項目での改善を要するケースがあります。
- 安全で安心な水産物の供給のために、陸揚げから荷さばき、出荷に至る各工程において、危害を分析・特定の上、危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を講じるとともに、取組の持続性を確保するための定期的な点検の実施並びに記録の維持管理が必要となっています。

【取組】

- 食品の卸売市場等の流通拠点や食品販売店に立入検査を実施し、食品の取扱状況や表示について確認・指導を行います。(衛生課)
- 県内で流通・販売している食品の検査(残留農薬、動物用医薬品、食品添加物、細菌等)を実施し食品の安全確保を図ります。(衛生課)
- 製造所で原材料として使用する食品や製造した食品の検査(食品添加物、細菌等)を実施し、製造・加工段階で違反・不良食品を発見し、流通の防止に努めます。(衛生課)
- 安全で安心できる農水産物の供給のため、卸売市場検査において、引き続き指導を実施し、特に、出荷者履歴の把握や適正な食品表示を徹底するよう地場物を中心に指導するとともに、市場運営の適正化を図るため、衛生管理等の市場業務の状況について指導・検査を行います。(農業戦略課、水産振興課)

イ 流通段階における違反・不良食品の排除

【現状】

- インターネット通販等の普及により、多種多様な食品の全国流通が可能となりました。
- 県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を実施し、食品衛生法に適合しない食品等の流通を防止しています。

【課題】

- 流通・消費段階において違反・不良食品が確認された場合、健康被害拡大防止が重要となることから、速やかに違反・不良食品を流通から排除するための措置を講じる必要があります。

【取組】

- 流通食品の検査により違反が確認された場合は、回収命令など速やかに当該品を流通から排除します。また、製造所が他自治体に所在する場合又は違反食品が広域に流通する場合は、関係自治体と連携を図り、違反食品を速やかに流通から排除し、食品の安全確保を図ります。(衛生課)
- 食品事業者から自主回収の報告があった場合は、速やかに流通の認められ

る関係保健所及び関係自治体へ情報提供を行い、消費者等からの問い合わせ等に対処するとともに、事業者へ食品衛生法第 58 条第 1 項又は食品表示法第 10 条の 2 第 1 項の規定に基づく届出について指導します。
(衛生課)

ウ 輸入食品の監視・検査の実施

【現状】

- 輸入食品の安全確保は、厚生労働省（検疫所）が中心となって行う輸出国対策、輸入時の水際対策、そして、都道府県が行う国内流通対策の 3 段階で対策が実施されています。
- 厚生労働省は、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して、「輸入食品監視指導計画」を策定し、検疫所において、監視指導、モニタリング検査が実施されています。

【課題】

- 輸入食品の増加や多様化に伴い、輸入食品の安全性の確保は、県民の関心が高い重要な課題であり、継続的に輸入食品取扱施設を監視指導し、違反・不良食品の流通を防ぐ必要があります。

【取組】

- 輸入食品取扱施設へ立入検査を実施し、輸入食品の取扱状況や表示等の確認を行います。（衛生課）
- 県内に流通する輸入食品の検査（残留農薬、食品添加物、細菌検査等）を実施し食品の安全確保を図ります。（衛生課）
- 検査結果については、違反情報に加え検査合格情報等を積極的に公表します。（衛生課）
- 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認した場合には、直ちに厚生労働省や関係都道府県と連絡を密にして対応します。（衛生課）

エ 健康食品の安全対策の実施

【現状】

- 平成 29 年度～令和 2 年度に実施された医薬品類似食品（いわゆる健康食品）の試買検査の結果においては、医薬品的効能効果を標榜したり、医薬品成分を含有したものは発見されませんでした。しかし、全国的には、健康食品に医薬品的効能効果を標榜する事例や、医薬品成分を含有する事例は後を絶たない状況です。

【課題】

- 医薬品的効能効果を標榜したり、医薬品成分を含有した健康食品により、県民が適正な医療を受ける機会を消失したり健康被害にあわないように、その発見に努める必要があります。

【取組】

- 「健康食品」を原因とする健康被害事案を探知した場合には、被害拡大防止の観点から迅速に対応します。(衛生課)
- 健康被害の未然防止、拡大防止の観点から、健康食品の製造業者等の実態把握に努めます。(衛生課)
- 健康食品の苦情・相談は受付後、速やかに発生原因・要因の究明及び違反事実の有無について調査を実施するとともに健康被害が疑われる場合は当該品について検査を実施し、調査結果を相談者に回答することにより、健康食品に対する不安解消に努めます。(衛生課、薬事課)
- 機能性表示食品制度に関する事業者からの相談については、関係課が連携して対応するとともに、販売されている機能性表示食品の機能性成分の管理等について監視指導を実施します。(衛生課)
- 市販されている健康食品を試買し、表示内容について検査するとともに、医薬品成分の含有検査もあわせて実施し、無承認無許可医薬品⁶⁹の排除に努めます。(薬事課)
- 機能性表示制度について、関係課が連携し、食品事業者への周知を図ります。(衛生課、新産業集積課)
- 消費者に対し健康食品に関する正しい知識を習得できるよう、講習会や意見交換会において情報提供します。(衛生課)

オ 放射性物質を含む食品の監視・検査の実施

【現状】

- 各都道府県において、国が定めたガイドラインを踏まえた、食品中の放射性物質のモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられています。
- 国自らも食品の流通段階で買上調査を実施することにより、都道府県のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、検査計画の策定・見直しに関し助言を行っています。
- 食品衛生法において、食品に含まれる放射性セシウムの量についての規格基準⁶³が設定されています。
- 県では、検査機関にゲルマニウム検出器を導入し、県内産農畜水産物に加え、東北地方で生産された食品を中心に流通食品の検査を行っています。

【課題】

- 県内産林産物については、依然として野生きのこから基準値を超える放射性セシウムが検出されていることから、野生きのこの検査を継続していく必要があります。
- 流通食品の放射性物質については、県民の安全・安心を確保する観点から、当面検査を継続していく必要があります。

【取組】

- 野生きのこの検査を継続して行うとともに、引き続き関係市町や団体等に野生きのこの出荷自粛を要請し、流通から排除します。(衛生課、林業振興課)
- 検査結果を積極的に公表するとともに、県民や事業者からの相談にきめ細

やかに対処し、不安解消に努めます。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
違反が判明した製品の販売者への改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
青果卸売市場の指導・検査	検査実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
水産物卸売市場の指導・検査	検査実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
違反・不良流通食品に対する処理	完了率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
輸入食品の収去 ⁶⁵ 検査	食品検査全体に対する輸入食品の割合 (%)	20.2%	10%以上	10%以上	10%以上	10%以上
違反が判明した輸入者等への改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
医薬品類似食品の試買調査	検体数 (検体/年)	6 検体	6 検体	6 検体	6 検体	6 検体
流通食品の放射性物質検査	検査検体数 (検体/年)	147 検体	100 検体	100 検体	100 検体	100 検体

(9) 自主管理体制推進の支援

ア 食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援

【現状】

- より安全性の高い食品を供給するためには、事業者による自主的な衛生管理への取組が重要です。
- 事業者で組織する一般社団法人静岡県食品衛生協会が取り組む、衛生管理の向上に向けた自主的な活動を支援しています。
- 一般社団法人静岡県食品衛生協会は食品関連事業者の中から食品衛生指導員⁶⁶を養成し、地域の食品営業者・消費者との連絡調整や営業施設の指導等を行っています。
- 県は食品衛生指導員から食品衛生推進員を委嘱し、HACCP に沿った衛生管理を飲食店等において適切に実施できるよう助言するなど、自主管理を推進するリーダーを養成しています。

【課題】

- 消費者の食品事業者に対する信頼を回復するためには、法令遵守の徹底だけでなく、事業者が自ら行う自主的な食の安全のための取組を積極的に公開していくことが必要です。

【取組】

- HACCP に基づく衛生管理を目指す中小規模食品事業者に対して、積極的に助言指導を行います。(衛生課)
- 事業者の自主的な衛生管理体制を確立するため、食品衛生推進員が行う巡回指導、講習会等に対して指導・支援します。(衛生課)
- 中小規模製造施設や飲食店等に HACCP に基づく衛生管理の導入を推進するため、一般社団法人静岡県食品衛生協会が行っている独自の HACCP 認証制度（静岡県ミニ HACCP 承認事業）を支援します。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食品衛生推進員活動事業	食品衛生推進員による食品衛生指導件数(件/年)	—	55,000件以上	55,000件以上	55,000件以上	55,000件以上
静岡県ミニ HACCP 承認	承認施設数(件/年)	26件	20件	20件	20件	20件

(10) 食品の安全情報発信の充実**ア 食品の安全性に関する緊急情報や食中毒防止への注意喚起****【現状】**

- 食品に由来する事件・事故の発生等により、県民の食品の安全に対する関心が大いに高まる中、食品による健康被害の発生状況や関連する食品の安全性に関する情報等について、迅速かつ正確な情報の提供が強く求められています。
- これまで、食中毒警報をはじめとする食品の安全情報について、必要な都度、県民に対して危機管理情報を発信しました。

【課題】

- 食品による重大な健康危機事案等が発生した際、報道等を通じて、より多くの人に迅速に伝わること及びその内容が誤解や風評等を招かないよう的確に伝わる必要があります。
- 食中毒警報により、食品の取扱い等に関して注意喚起を促し、食中毒の未然防止を図っていく必要があります。
- 健康被害の未然防止や拡大防止のため、食品の安全性についての緊急情報を発信する必要があります。

【取組】

- 健康被害の拡大や再発防止を図るため、食中毒事例や添加物使用基準等の違反事例、重大な食品事故、放射性物質の検査結果等について、積極的に公表し、消費者への周知に努めるとともに、正確な情報を分かりやすく提供することで県民の不安解消を図ります。(事務局、危機政策課、衛生課)

- 大規模災害発生時、飲食を起因とする広域的な食中毒事案等には、食中毒の発生を未然に防止するため、危機管理情報、食中毒警報等を適時に発表し、消費者及び食品取扱者に対し、市町や関係団体、マスメディア等を通じて、注意を喚起します。(危機政策課、衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食品の安全性に関する緊急情報の発信	情報の発信頻度 (危機管理情報含む)	5回	適時	適時	適時	適時

(11) 食品に係る危機管理体制の充実

ア 関係機関等との連携体制の強化

【現状】

- 現在、食品の流通は広域化かつ複雑化しており、輸入食品等による想定外の有害物質による事件も発生しています。
- 県では、重大な健康危害が発生するおそれが生じた場合に備え、危機管理監をトップとした「静岡県危機管理連絡調整会議」を開催し、迅速に対応する体制を確保しています(「“ふじのくに”危機管理計画(食の安全対策編)」を策定)。

【課題】

- 健康危機管理上、緊急性または重大性のある事案については、より迅速な対応をとる必要があります。

【取組】

- 食に関わる重大健康危機事案が発生した場合は、必要に応じ、静岡県危機管理連絡調整会議を開催し、全庁での情報共有等を図ります。(事務局、危機政策課、関係課)
- 平常時から、広域的な食品による事故に迅速に対応するため、国から発信される食品被害情報等の収集に努めます。(衛生課)
- 全国食品衛生主管課長連絡協議会、全国市場衛生検査所協議会などの組織を通じ、他の自治体との定期的な情報交換や相互協力を図ります。(衛生課)
- 輸入食品に対する情報交換の場として、東海地区の検疫所及び関係自治体で組織する「東海地区輸入食品等衛生対策連絡会」に参加し、違反食品の発見・排除に努めます。(衛生課)

イ 食品による健康被害発生時の調査・原因究明

【現状】

- 食品による健康被害(疑いを含む。)が発生した場合は、県で策定した静岡県食中毒対策要綱や食中毒処理マニュアル等に基づき、迅速かつ的確に

調査を実施しています。

- 原因施設等が他の自治体に所在する場合は、当該自治体に調査を依頼するなど、関係機関と連携のもと、原因究明に努めています。
- 広域発生や集団発生の感染症及び食中毒事案（疑いを含む。）の原因究明に当たっては、食品担当課と感染症担当課の連携が重要です。

【課題】

- 健康被害の拡大防止及び再発防止のため、速やかに調査し、原因究明や必要な措置を講ずる必要があります。
- 食品の多様化、食品流通の広域化、輸入食品の増加などにより、調査や原因究明が複雑化、困難化している状況にあります。
- 一定の場所・期間に多くの人が集まるイベントに関連する健康被害の発生を感知した際は、速やかな対応が必要です。

【取組】

- 食品による健康被害の発生を感知した際は引き続き、既存のマニュアル等を活用し、感染症担当課と食品担当課が連携・協力し調査を進めることで、健康被害の拡大と再発防止を図ります。（感染症対策課、衛生課）
- 健康被害の発生時における的確かつ迅速な初動調査を実施するため、保健所の感染症及び食品衛生担当者を対象とした研修会を開催し、担当職員の資質及び危機管理能力の向上を図ります。（感染症対策課、衛生課）
- 病因物質の確定を迅速に行うため、老朽化した検査機器の更新、新たな検査機器の導入を計画的に推進します。（衛生課）
- 進歩する検査技術に対応するため、検査担当職員を対象とした研修会を開催し、担当職員の資質向上を図ります。（衛生課）
- 特に、複数の都道府県等が関係するような腸管出血性大腸菌による広域発生事例や食品衛生法の第 66 条に基づく広域連携協議会が開催された場合には、国、都道府県等その他関係機関（地方衛生研究所⁶⁷等）と相互に連携・協力し、拡大防止を図ります。（感染症対策課、衛生課）

ウ 試験検査・調査研究体制の充実

【現状】

- 県内 4 機関の食品衛生検査施設（東部・中部保健所、環境衛生科学研究所及び食肉衛生検査所⁶⁵）において、食品衛生法に基づく食品の検査を実施しています。
- 環境等における薬剤耐性菌やウイルスの調査研究、腸管毒素原生大腸菌及びウェルシュ菌の効果的な検出法、エシェリキア アルベルティーなど食中毒の病因物質として新たに注目されるようになった細菌による食中毒の防止対策に関する研究を実施しています。
- 農畜水産物中の残留農薬、動物用医薬品の効率的な一斉分析法の検討を続けています。
- 冷凍食品への農薬混入事件や有毒植物等の誤食による食中毒事件が発生しており、健康危機管理事案では迅速な対応が求められるため、植物性自然毒を迅速に試験する方法を検討しています。

【課題】

- 微生物に起因する食中毒において原因物質は判明しますが、原因食品が不明の事例があります。
- 有害物質は無数にあり、食中毒等の原因物質を事前に想定することは難しい状況です。
- 天然有害物質等、標準品の入手や分析法の整備が困難なものも多くあります。

【取組】

- 試験検査結果の信頼性を確保するため、内部点検の実施、外部精度管理等に参加し、試験検査結果の信頼性を確保します。(環境衛生科学研究所、衛生課)
- 最新の情報を入手するため、学会、報告会等へ積極的に参加し、地衛研ネットワーク等による、他機関との連携体制を構築することで、健康危機管理事案への対応の迅速化、強化を図ります。(環境衛生科学研究所)
- 最新情報に基づき標準品の整備、試験法の検討、妥当性の確認を行い、検査体制を整備します。(環境衛生科学研究所)
- 食品に係る健康危機管理事案発生時には、試験法等の関連情報を収集し、迅速な対応を行うと共に、逐次、衛生課を通じて県民への情報提供を行います。また、現場の調査を担当する関係機関とも緊密に連携し、原因究明に向けた情報収集等を行える体制を整備します。(環境衛生科学研究所)
- 違反率や健康被害の程度等を勘案し、重要性が高い検査項目については、試験法の検討や妥当性の確認を行い、検査体制を整備します。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
内部点検・外部精度管理	指導事項に対する改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%

2 消費者の食に対する信頼確保

(1) 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進

【現状】

- 「食の安全」は科学的な根拠に基づく対応によって担保することができます。しかし、「食の安心」は消費者の主観に関わるものであり、「食の安全」を確保するだけでは不十分で、消費者が感じる漠然とした不安に対し、正しい情報を発信することや、丁寧なリスクコミュニケーションを行うことで、そうした不安感を払拭する機会を重ねることが必要です。
- 食生活における安心は、食品の作り手や売り手に対する信頼だけでなく、食品の安全性が信頼されていることが大切な要件となります。
- 食品の生産から消費までの過程が複雑化するとともに、消費者の食品安全に対する意見等も多様化しています。

【課題】

- 令和3年度に実施した県政インターネットモニターアンケートの結果によれば、「食の安全・安心に関する講習会、意見交換会」の認知度は3割程度でした。引き続き、開催内容や周知方法を工夫し、より幅広い県民の参加を促進する必要があります。
- 食品の安全性について理解を深め、食品の安全性についての共通理解を図るためのリスクコミュニケーションを進めていく必要があります。
- 消費者の食品事業者や食品に対する不信感を払拭するためにも関係者の相互理解が重要であり、多様な手段やあらゆる機会を提供して広く県民の参画を促すことが必要です。

ア 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保

【取組】

- タウンミーティングや食の安全推進のための意見交換会等様々な機会を通じて寄せられた県の施策への意見や要望を、食品安全行政へ反映していきます。(関係課)
- 寄せられた意見と施策への反映状況をホームページで公開することによって、県民が施策に対し意見表明しやすい環境を作ります。(事務局)
- 県政インターネットモニターアンケート等により県民の食品の安全性に対する意識を把握し、施策に反映していきます。(事務局、関係課)
- アクションプランの策定に当たっては、県民意見提出制度(パブリック・コメント)を実施し、県民に意見を求め、これを考慮して計画を決定します。(事務局)

イ 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション事業の推進

【取組】

- 食に関わる関係者間の相互理解を図るため、「食の安全推進のための意見交換会」や「タウンミーティング」など様々な機会を通じて、消費者や関

係者等と食品のリスクに関する情報・意見を相互に交換する機会を作ります。(事務局)

- 食の安全に関心の高い子育て世代を対象にタウンミーティング、出前講座等を開催し、相互理解の推進に努めます。(事務局)
- 消費者が食の現場(食品製造現場等)を見学し、食の安全確保のための様々な取組に直接触れることにより、生産者、事業者への信頼の向上を図ります。(衛生課、関係課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
タウンミーティング・意見交換会等の開催	開催回数 (回/年)	11回	10回以上	10回以上	10回以上	10回以上
	タウンミーティングに満足した参加者の割合(%)	—	80%以上	80%以上	80%以上	80%以上
寄せられた意見の反映状況やQ&Aの公開	公開頻度 (回/年)	4回	4回以上	4回以上	4回以上	4回以上

(2) 食品の安全・安心に関する情報発信の充実

【現状】

- マスメディア等による食に関する情報があふれている一方で、中には偏った風評を生じさせる内容や誤った情報もあり、不安感を募らせる消費者も少なくありません。
- 県に対して「食品の安全性に関する情報の提供」を求める県民の声があります。

【課題】

- 食品に関する情報が溢れる中、リスク管理を行う行政として正しい情報を分かりやすく発信していく必要があります。
- 現在実施しているタウンミーティングだけでは、人数や対象者に制限があり、より多くの消費者や、自らが参加することには積極的でない消費者の理解促進のため、様々な広報媒体により情報発信を引き続き行っていく必要があります。

ア 迅速でわかりやすい情報の提供

【取組】

- 食の安全に関する多種多様な情報が氾濫する中、正しい情報をタイムリーに分かりやすく発信できるようホームページや各種広報媒体の活用により、積極的かつ迅速な情報提供を行います。(事務局)
- 食品安全情報掲示板(ちゃっぴーの食品安全インフォメーション)の設置場所や配付先の範囲を広げ、あらゆる世代の県民の目にふれる機会を増やし、食品の安全・安心に関する情報提供を行います。(衛生課)

- 消費者向けのパンフレットを更新し、栄養成分表示⁶³等を含む新たな食品表示制度の理解度の向上を図ります。(衛生課)

イ 生産から消費に係る食品に関する情報の収集・提供

【取組】

- マスメディア等から得られる食の安全に関する情報を広く収集し、情報の科学的根拠や確かさをチェックし、必要に応じて消費者へ正しい情報を発信します。(衛生課)
- 国や関係機関、学術情報等から得られる科学的根拠に基づく正確で適切な情報を収集し、消費者へより分かりやすく提供します。(衛生課)

ウ 食品安全検査結果の公表

【取組】

- 食中毒事件や食品検査において食品衛生法違反が判明した場合には、事業者に対する回収等の措置命令を行い、その内容を速やかに公表します。(衛生課)
- 食品回収等の違反情報に限らず、県が実施した食品試験検査の結果、合格と判定された安全情報についても積極的に公開します。(衛生課)
- 都道府県を越える広域的な食中毒事案や異物混入事案などが発生した場合には、消費者が正しく理解し、安心して食品を選択できるような情報を積極的に発信します。(衛生課)
- 消費者に誤認を与える不適正な表示を行った業者に対しては、食品表示法及び景品表示法⁶³に則って指導を行い、違反を確認した場合には、指示・命令により厳正な行政処分を行います。また、業者による自主的な公表を促します。(県民生活課、衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
ちゃっぴーの食品安全インフォメーション事業における情報の提供	情報提供回数 (回/年)	24回	24回以上	24回以上	24回以上	24回以上
	情報提供先 (件)	728件	(2022～2025年度) 累計800件以上			
食品検査の合格等安全情報提供	情報提供回数 (回/年)	38回	35回以上	35回以上	35回以上	35回以上

食品添加物について 正しく知っていますか？

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつけたりするために、加えるものです。ただし、昔から一般に食品と考えられてきた砂糖や食塩などは除かれます。

食品添加物の種類や使用する目的は？ (主な食品添加物)

種類	目的	添加物の例	食品の例
甘味料	食品に甘みをつける	キシリトール、サッカリンナトリウム、スクラロース	あん類
着色料	食品を着色する	クチナシ色素、食用黄色4号、食用赤色2号	菓子類
保存料	カビや雑菌が増えないようにする	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸	ケチャップ
酸化防止剤	食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする	ビタミンC、ビタミンE、亜硫酸塩	ワイン
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム	ソーセージ
漂白剤	食品を漂白し、白くきれいにする	亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム	かんぴょう
香料	食品に香りをつける	バニラ香料、レモン香料	ケーキ
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	イノシン酸ナトリウム、グルタミン酸	加工食品全般

(3) 安全・安心情報のデジタル化

ア デジタル技術を有効に活用した情報の発信

【現状】

- 新型コロナウイルス感染拡大を契機に、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化が進展しました。
- 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、消費者や流通事業者等の行動様式やビジネスモデルが大きく変容しています。

【課題】

- 新たな生活様式等に対応するため、SNS や動画配信など、デジタル技術を有効に活用し、効果的に情報発信を行う必要があります。

【取組】

- 「食育月間」（6月）や毎月19日の「食育の日」「共食の日」等を中心に、SNSを活用して望ましい食生活の実践に関する情報を発信します。（健康増進課）
- しずおか食の安全推進委員会が作成するホームページに、しずおか食の安全推進委員会が行っている食の安全・安心に関する情報を公開し、県民に対して利用及び活用を促します。（衛生課）
- オンライン上に、国内外のバイヤーと県内生産者を結び付けるツールとなる「バイ・シズオカ オンラインカタログ」を整備します。また、カタログに

掲載した県産品を、消費者がEC⁶²を通じて購入できる機能を付加します。(マーケティング課)

- 地場産物を取り入れた学校給食や、学校における食育の様子、学校給食調理場での衛生管理研修等、学校給食の安心・安全に関する情報を、県民に対して SNS 等各種情報媒体を活用し提供します。また、家庭等で活用できる食育動画や資料等の情報を提供し、デジタル化に対応した食育の推進を図ります。(健康体育課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食の安全・安心に関するデジタル情報の利用及び活用の促進	しずおか食の安全推進委員会が作成するホームページへのアクセス数(件/年)	—	7,000件以上	7,000件以上	7,000件以上	7,000件以上
バイ・シズオカ オンラインカタログ	「バイ・シズオカ オンラインカタログ」出店数(店)	—	(2022～2025年度) 累計 500 店以上			
SNS 等による学校給食や学校における食育等の情報提供	情報提供回数(回/年)	—	24 回以上	24 回以上	24 回以上	24 回以上

(4) 消費者の正しい知識習得への支援

【現状】

- 消費者が身近な地域で食の安全に関して学習できるよう、食に関する幅広い知識を有する人材や事業者等と連携し、地域における食育活動が行われています。
- 家庭での食中毒などを未然に防ぐためには、消費者一人ひとりが食の安全に関する正しい知識を持ち、実践につなげていくことが大切です。

【課題】

- 消費者教育を担う人材の育成と、その人材の効果的な活用により、学校や地域における消費者教育の推進体制を強化する必要があります。
- 消費段階における安全性確保など、消費者への食品衛生の知識の普及や学習機会の支援を充実する必要があります。
- 食に関する必要な知識を持ち、生涯にわたり望ましい食生活を実践できる力を身につけるため、子どもの頃からの食育を推進する必要があります。

ア 静岡県食育推進計画に基づく食育の推進

【取組】

- 子どもの頃に身についた食習慣は、その人の一生の食習慣を左右する大きな意味を持つことから、“0歳から始まるふじのくにの食育”をスローガンに、「食を知る」、「食をつくる」、「食を楽しむ」、を通して生涯にわたり望ましい食生活を実践できる力を身につける食育を推進します。(健康増進課、関係課)

- 幼児・児童・保護者等を対象に食に関する知識や技術を伝える食育教室の実施や食育を実践する指導者の資質向上のための研修会を開催します。(健康増進課)
- 消費者対象の食品表示出前講座への講師派遣や、パンフレット・ガイドブック等を通じ、食品表示に対する理解の促進を図ります。(衛生課)
- 食品の安全についての理解を促進するため、食品の製造現場や販売現場の見学会等体験型学習の機会を提供します。(衛生課)
- 食農教育や消費者教育に関する知識を有する指導者を育成するため、学校教諭や学校栄養士等を対象に講座を実施します。(地域農業課)
- 学校給食への地場産品導入を図るため、高校生による給食コンテストを開催します。(地域農業課)

イ 食品の安全に関する知識の普及や啓発

【取組】

- 食品の安全性に関する知識・情報を提供するため、県内各地域で消費者を対象とした講習会を開催するとともに、団体等からの依頼に応じた講師派遣を行います。(事務局)
- 食中毒予防や食品衛生に係る正しい知識の普及・啓発のため、ホームページやマスメディアを通じた情報提供やリスクコミュニケーションを実施します。(衛生課)
- 消費者教育講師人材バンクの登録者を出前講座の講師として派遣することにより、学校や地域における消費者教育を推進します。(県民生活課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食の安全に関する学習機会の提供	食品安全出前講座の開催回数 (回/年)	12回	10回	10回	10回	10回

(5) 新たな表示制度による適正表示の推進

【現状】

- 令和3年度県政インターネットモニターアンケートにおいて、食品を購入する際に食品表示を「必ず確認している」又は「どちらかといえば確認している」と回答した人の割合は75.5%であり、県民の食品表示に対する関心の高さがうかがえます。
- アレルギー表示の欠落等、食品表示に係る事故が後を絶たず、県民の食品表示に対する信頼を確保することが重要です。
- 食品表示に関する法令は複雑で分かりにくいいため、事業者への的確な指導・周知及び県民への啓発が必要です。

ア 食品の正しい表示についての指導・啓発

【課題】

- 令和4年4月から加工食品の原料原産地表示の対象が拡大したことから、事業者及び県民に対し、新たな制度の周知を徹底する必要があります。
- 緑茶の表示については、消費者の静岡茶への信頼確保のため、適正表示の徹底を図る必要があります。
- 特産品であるしいたけの表示については、食品表示法により表示すべき内容が義務づけられており、表示の適正化に努めているところですが、特に小規模販売所において表示の欠落等の不備が見られるため、より一層の指導・啓発が必要です。
- 水産物については、流通経路が複雑なため原産地情報が誤って伝達、表示される可能性が高く、また、地域や成長段階により名称が異なる魚種が多いことから、消費者の誤解や混乱を招きやすい状況です。
- 関係部局と連携して事業者に対する表示制度の啓発や監視・指導を実施することにより、食品表示の適正化を推進していく必要があります。

【取組】

〔指導〕

- 食の総合相談窓口寄せられた食品表示不審情報を端緒とした調査を行うとともに、食品衛生監視員による監視指導の一環として、食品表示法、健康増進法⁶⁴、米トレーサビリティ法⁶⁴等の関係法令に基づく適正な表示について指導を実施し、食品表示適正化の推進を図ります。(衛生課)
- 効果的・効率的な監視指導を目的として、関係部局と連携した食品表示合同監視指導を実施し、併せて、仕上茶工場合同監視指導を実施します。(県民生活課、衛生課、お茶振興課)
- 茶業関係者に向けた表示の研修会を実施します。(県民生活課、お茶振興課)
- 店頭での緑茶の買上げ調査等による、表示の適正化のための指導を実施します。(県民生活課、衛生課、お茶振興課)
- 農産物の小規模販売所を重点的に巡回し、しいたけの品質表示の適正化を図ります。(林業振興課)
- 食品販売店などへの合同監視、外食店の表示調査などにより不適正な表示に対して景品表示法に基づく指導を実施し、表示の適正化を図ります。(県民生活課)

〔啓発〕

- 分かりやすい啓発資料の配布及び出前講座への講師派遣を通じ、県民が健康づくりや商品選択に積極的に食品表示を活用できるよう啓発を行います。(衛生課)
- 事業者向け食品表示講習会の開催及び出前講座への講師派遣を通じて食品表示制度の周知徹底を図り、事業者の自主管理を促進することにより、不適正表示を未然に防止します。(衛生課)
- 水産流通加工関係者を対象とした食品表示研修会の開催により、水産物の食品表示の適正化を推進します。(県民生活課、衛生課、水産振興課)
- 事業者を対象とした研修会等に講師を派遣し、景品表示法についての啓

発を行います。(県民生活課)

イ 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進

【課題】

- 遺伝子組換え食品については、消費者の安全性に対する関心も高く、食品検査を実施し、消費者が安心して食品を選択できるよう、表示の適正化を図る必要があります。また、安全性については安全性の審査を受けたものであること等正しい情報を提供し、理解促進を図る必要があります。

【取組】

- 食品製造施設に立ち入り、遺伝子組換え食品の分別等、原材料の適正な取扱いや表示について確認指導するとともに、遺伝子組換え食品の検査を実施します。

ウ 食物アレルギー対策の推進

【課題】

- 食物アレルギーは、アナフィラキシーショック⁶²による死亡事故など、重篤なケースになるおそれがあるため、正しく理解し適切に対応することが求められますので、県庁内の関係各課で連携し、食物アレルギー対策を総合的に進めます。

【取組】

- 食品表示法により表示が義務づけられているアレルギー物質(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)について、流通食品のアレルギー物質検査を実施し、食品事故の未然防止に努めます。(衛生課)
- アレルギー物質検査の充実を図るため、アレルギー物質検査に使用する機器の更新整備を計画的に実施します。(衛生課)
- 県民や事業者を対象に、食物アレルギーをテーマとした講習会を開催し、正しい知識の普及に努めます。(衛生課、関係課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
食品表示調査	調査件数 (件/年)	15,015件	15,000件 以上	15,000件 以上	15,000件 以上	15,000件 以上
食品表示合同監視指導	監視指導件数 (件/年)	100件	100件	100件	100件	100件
製茶工場合同監視指導	不適正な表示 割合(%)	—	0%	0%	0%	0%
不適正な表示商品(お茶)の排除	不適正な表示 割合(%)	3%	0%	0%	0%	0%

農産物直売所等におけるしいたけ品質表示内容指導	不適正な表示割合(%)	—	0%	0%	0%	0%
水産物表示研修会の開催	研修会回数(回/年)	5回	5回	5回	5回	5回
遺伝子組換え食品の監視指導・検査	違反件数(件/年)	0件	0件	0件	0件	0件

(6) 県産食品の信頼確保

ア 県産食品の安全に関する情報の発信

【現状】

- 貝類が貝毒の原因となる毒成分を持つプランクトンを摂取すると、貝類の体内に毒成分が一時的に蓄積されて貝毒が発生します。
- 貝毒による健康被害（麻痺、下痢）を防止するため、水産振興課が事務局となり業界及び行政機関から構成される「浜名湖貝毒監視連絡会」を設置しています。
- 消費者において、県産食品に対する安全性確保への取組への認識は十分ではありません。
- 生産物等に関する調査の結果、貝毒の発生が確認された場合は、漁協に対し出荷自主規制措置の実施を指導するとともに、関係業界（流通、観光）及び消費者へ速やかに情報提供を行う体制が整備されています。

【課題】

- 近隣県において貝毒が発生した場合でも本県内で風評被害が発生するなど、貝毒に対する消費者の理解が不十分であることから、消費者に対し正確な情報を発信する必要があります。
- 養殖魚の安全性に関する消費者の理解は十分でないことから、生産過程や安全性などについて、消費者に対する積極的な情報発信を行う必要があります。
- 食品表示が適正であることを示す「食の都ブランド適正表示マーク」を使用する食品表示責任者は、最新のルールに対応した表示を使用して県産品の情報を消費者に伝える必要があります。



【取組】

- 毒化した貝類を出荷流通させないため、貝毒検査及び環境調査による監視を継続して実施するとともに、検査及び調査結果に関する情報を積極的に発信します。（水産振興課）
- 養殖現場見学会やイベント等の機会をとらえ、養殖魚に関する情報（飼育方法、飼料、医薬品等）の発信を行い、消費者の養殖魚に対する理解の促進を図ります。（水産資源課）
- 「食の都ブランド適正表示マーク」を使用する店舗が適正な表示を行うこ

とで消費者の県産品に対する信頼確保を図るため、食品表示のフォローアップ講習会を開催します。

イ トレーサビリティシステムの推進

【現状】

- 国内で飼養されている全ての牛に個体識別耳標が装着されているため、耳標の個体識別数字から飼養履歴が確認できます。今後も耳標の装着と情報入力を徹底したうえで、耳標データの有効活用を推進します。
- 米トレーサビリティ法に基づき、生産から流通・消費までのあらゆる段階での米の産地情報の伝達が義務付けられています。
- 食品事業者の努めとして、原材料の仕入れ元等に関する基本的な情報を記録し保存に努めることが、改正された食品衛生法の一般的な衛生管理の基準に盛り込まれています。

【課題】

- ブレンドや小分けなど複雑な流通システム上の問題から、生産者まで遡及することが困難な農畜水産物もあります。このため、一貫したトレーサビリティシステムを構築するには、生産から流通・販売にいたるフードチェーンの各段階での連携や協力が不可欠です。
- 現在のような広域かつ複雑化した食品流通の中では、生産段階だけでなく食品の製造又は加工段階においても、食品に関する必要な情報（「いつ」、「どこから（どこへ）」、「何を」、「どれだけ」）を記録し保存することによって、違反食品等の問題が発生した際に早期の特定と排除が可能となりますが、食品事業者に対する啓発が必要です。

【取組】

- 牛個体識別情報検索サービスを通じて、牛肉の生産履歴情報を消費者に提供します。（畜産振興課）
- 食品の製造施設への監視指導の際に、食品の原材料等に関する記録を確認するとともに、事業者に対し記録・保管を啓発指導します。（衛生課）

ウ 地産地消運動の推進

【現状】

- 消費者は、食品表示や食の安全性に関する情報に対する不信感から食品の安全性について不安を感じており、食の安全・安心を確保するために、地産地消の推進が求められています。
- 「しずおか地産地消推進協議会」を中心に地産地消活動を推進しており、専用ホームページによる情報発信、量販店等での地産地消キャンペーンを展開しています。

【課題】

- 消費者に、安全で安心な農産物を安定的に供給していくためには、主要な購入先である量販店等において、引き続き地産地消を推進する必要があります。

【取組】

- 県では、6次産業化・地産地消法基本方針の内容が包含されている静岡県経済産業ビジョンを、国が推進する「地産地消促進計画」と位置づけ、地産地消を推進します。
- 県産食材のPRと消費拡大を推進するため、しずおか地産地消推進協議会を中心に、「ふじのくに地産地消の日（毎月23日）」、「県民の日」、「富士山の日」等における量販店等の地産地消フェアを支援します。（地域農業課）
- しずおか地産地消推進協議会のホームページを通して、県産品やそのレシピ等の情報を発信します。（地域農業課）



エ GAPの推進

【現状】

- 農業・養殖業生産活動は食料の安定供給に加え、食品安全、環境保全及び労働安全確保が重要です。【再掲】
- 食品業界におけるHACCP制度化や、今後大手販売流通業者との取引や海外輸出時にはGAP認証取得が必要となることが予想されています。【再掲】
- 令和3年12月現在で422件、4,035経営体がGAP認証を取得しています（しずおか農林水産物認証、JGAP、ASIA GAP、GLOBAL G.A.P.の合計数）。【再掲】

【課題】

- GAP認証を取得する場合は費用が必要となるうえ、農業者・流通業者・消費者のGAPへの理解が一部に限られていることから、流通業者からGAP認証が求められている茶以外の農産物ではGAP認証の取得が進んでいません。（地域農業課）【再掲】

【取組】

- GAPの認知度を向上させるため、農業者・流通業者・消費者等を対象としたシンポジウムやタウンミーティングを開催します。（地域農業課）【再掲】

オ 県内産林産物等に対する放射性物質検査の実施

【現状】

- 各都道府県において、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質のモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられています。
- 食品衛生法において、食品に含まれる放射性セシウムの量についての規格基準が設定されています。
- 県では、検査機関にゲルマニウム検出器を導入し、東北地方で生産された食品に加え、県内産林産物等の検査を行っています。

【課題】

- 県内産林産物については、依然として野生きのこから基準値を超える放射

性セシウムが検出されていることから、野生きのこの検査を継続していく必要があります。

- 放射性物質を含む食品の発見や、不安に対処するため、相談に対応できる体制を継続していく必要があります。

【取組】

- 検査結果を積極的に公表するとともに、県民や事業者からの相談にきめ細やかに対処し、不安解消に努めます。(関係課)

カ 県内農林水産物等のブランド力の向上

【現状】

- 消費者の安全・安心志向の高まりに伴い、ブランドや銘柄を頼りにした商品選定がなされる傾向が高まっていると言われています。

【課題】

- 県では、多彩で高品質な県産農林水産物を認定する「しずおか食セレクション」と、県産農林水産物の魅力を活かした新たな加工品を表彰する「ふじのくに新商品セレクション」により県産品のブランド化を進めておりますが、安全・安心を求めている消費者に選ばれる商品となるよう、ブランド力を向上させる必要があります。

【取組】

- 新たに策定した「しずおか食セレクション」の愛称「頂(いただき)」を活用し、「ふじのくに新商品セレクション」と合わせて、民間企業や団体と連携し、県内、首都圏及び山の洲に向けた県産農林水産物等の情報発信をしていきます。(マーケティング課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
貝毒検査・原因プランクTONのモニタリング調査	貝毒中毒事故発生件数 (件/年)	0件	0件	0件	0件	0件
養殖魚に関する情報発信活動	活動回数 (回/年)	3回	3回	3回	3回	3回
食の都ブランド適正表示マーク使用店舗に対するフォローアップ	講習会回数 (回/年)	—	3回	3回	3回	3回
家畜個体識別システムの円滑な稼働推進	牛個体識別耳標の装着・情報入力実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%
量販店等と連携した地産地消の推進	地産地消フェア取組支援企業数 (企業/年)	26企業	20企業	20企業	20企業	20企業
しずおか食セレクションのブランド力の向上	しずおか食セレクション販売額 (億円)	—	470億円	480億円	490億円	500億円

(7) 食品に係る危機管理対応の充実

食を取り巻く状況は複雑化・多様化しており、予測困難な事態が発生する可能性があります。関係機関の連携・協力体制を整備し、緊急事態に迅速に対応します。

ア 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応

【現状】

- 近年、食品流通の広域化・国際化が進んでいることから、食品危機事案の発生を念頭においた体制整備を行い、健康被害の未然防止及び拡大防止に努める必要があります。
- 消費者からの、食品や食品表示に関する複数の法令にわたる苦情や相談、問合せに対応する窓口「食の総合相談窓口」を設置しています。

【課題】

- 食品を原因とする健康被害の拡大を防止するため、苦情等のあった食品については、迅速に調査し適切な措置をとるため、関係機関との連携強化が求められます。

【取組】

- 委員会事務局（衛生課）及び健康福祉センターにおいて「食の総合相談窓口」を継続して設置し、消費者の食品や食品表示に関する苦情や相談を受け付けます。（衛生課）
- 食品は広域に流通するため、安全確保のため、厚生労働省をはじめとする関係省庁との連絡、情報交換を密にするとともに、全国食品衛生主管課長連絡会議等を通じて各自治体との情報共有と国への要望を行います。（衛生課）
- 県内政令市との定期的な情報交換を行い、連携体制を確立するとともに、県全域における課題に対して連携した施策を推進します。（衛生課、関係課）

イ 事業者の危機管理対応の啓発、助言

【現状】

- 食品による危害が発生した場合やそのおそれがあるとき、事業者の危機対応が迅速かつ的確に行われるよう支援を行っています。

【課題】

- 食品流通の複雑化・広域化により、食品による危害の発生は広域化する傾向にあり、こうした事態に迅速かつ的確に対応するため、緊急時の連絡体制や被害拡大防止のための対応を予め整備しておくことが必要です。
- 平成 25 年に発生した冷凍食品への農薬混入事件を契機に、フードディフェンス（食品防御）⁶⁹への対応も求められています。

【取組】

- 事業者の食品に関する危機管理意識の醸成を図り、緊急時の対応マニュアル

ルなどの体制整備を支援します。(衛生課)

- 事業者による自主回収時には、届出を通じてその内容を事前に把握し、他自治体に通報する等、迅速な回収を支援します。(衛生課)

【主要事業の管理指標】

事業	指標	現状値 (2020年度)	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
「食の総合相談窓口」に寄せられた相談への対応	完了率 (%)	100%	100%	100%	100%	100%

前アクションプランにおける取組結果（2018年～2020年）

1 消費者の食に対する信頼確保

管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値
食の安全に対する県民の信頼度	72.6%	73.2%	74.0%	80.0%	80.0%
県政世論調査結果（県内在住18歳以上男女4,000人無作為抽出）に基づく。「おいに信頼できる（％）」+「ある程度信頼できる（％）」を成果指標とする。					

消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
タウンミーティング・意見交換会等の開催	開催回数（回/年）	11回	12回	11回	10回以上	10回以上	衛生課
	消費者と県が合意した意見の施策への反映率（％）	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	消費者からの県の施策への要望件数	0件 (2019年実績から計上)	2件	0件			
寄せられた意見の反映状況やQ&Aの公開	公開頻度（回/年）	4回	4回	4回	4回以上	4回以上	衛生課

食品の安全・安心に関する情報発信の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
ちゃっぴーの食品安全インフォメーション事業における情報の提供	情報提供回数（回/年）	24回	24回	24回	24回以上	24回以上	衛生課
	情報提供先（件）	722件	725件	728件	(2018～2021年度) 累計500件以上		衛生課
食品検査の合格等安全情報提供	情報提供回数（回/年）	37回	36回	38回	35回以上	35回以上	衛生課

消費者の正しい知識習得への支援

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食の安全に関する学習機会の提供	食品安全出前講座の開催回数（回/年）	14回	17回	12回	10回	10回	衛生課

食品表示の適正化の推進

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食品表示調査	調査件数（件/年）	16,313件	18,720件	15,015件	15,000件	15,000件	衛生課、県民生活課
食品表示合同監視指導	監視指導件数（件/年）	101件	100件	100件	100件	100件	衛生課、県民生活課
製茶工場合同監視指導	不適正表示事項の割合（％）	0%	50%	50%	0%	0%	お茶振興課
	不適正表示事項数/製茶工場業同監視指導件数	00/▲▲ (2019年実績から計上)	6/12	6/12			
不適正な表示商品の排除（お茶）	不適正な表示割合（％）	0%	7%	3%	0%	0%	お茶振興課
	不適正な表示商品（お茶）/表示確認件数	00/▲▲ (2019年実績から計上)	2/30	1/30			
農産物直売所等におけるしいたけ品質表示内容指導	適正な表示割合（％）	77%	81%	68%	100%	100%	林業振興課
	不適正な表示商品（しいたけ）/表示確認件数	00/▲▲ (2019年実績から計上)	6/32	12/38			
水産物表示研修会の開催	研修会回数（回/年）	5回	5回	5回	5回	5回	水産振興課
遺伝子組換え食品の監視指導・検査	違反件数（件/年）	0件	0件	0件	0件	0件	衛生課

県産食品の信頼確保

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食の都ブランド適正表示マーク制度の推進	適正表示マーク使用店舗数	566件	749件	832件	(2018～2021年度) 累計1,000件以上		衛生課
養殖魚に関する情報発信活動	活動回数（回）	3回	3回	3回	3回	3回	水産資源課
貝毒検査・原因プランクトンのモニタリング調査	貝毒中毒事故発生件数（件/年）	0件	0件	0件	0件	0件	水産振興課
家畜個体識別システムの円滑な稼働推進	牛個体識別耳標の装着・情報入力実施率（％）	100%	100%	100%	100%	100%	畜産振興課
	牛個体識別耳標装着・情報入力済数/牛個体識別耳標装着・情報入力対象数	00/▲▲ (2019年実績から計上)	32,800/32,800	32,800/32,800			
量販店等と連携した地産地消の推進	地産地消フェア取組支援企業数	17企業	20企業	26企業	20企業	20企業	地域農業課

食品に係る危機管理対応の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
「食の総合相談窓口」に寄せられた相談への対応	完了率（％）	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	相談が完了した数/相談数	00/▲▲ (2019年実績から計上)	41,304/41,304	41,531/41,531			衛生課

2 生産から流通・消費における食品の安全確保

管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値
人口10万人当りの食品を原因とする健康被害の発生日数	29.6人	8.1人	7.6人	10人以下	10人以下

生産者への衛生管理指導の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
農業・肥料適正使用管理体制強化	県内農産物の農業取締法違反事例数(件)	0件	0件	2件	0件	0件	地域農業課
動物用医薬品販売業者への立入検査	立入検査実施率(%)	100%	97%	100%	100%	100%	畜産振興課
	立入検査実施数/動物用医薬品販売業者数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	124/128	135/135			
抗菌性物質残留検査	抗菌性物質残留件数	0件	0件	0件	0件	0件	畜産振興課
水産用医薬品残留検査	基準値を超える検体数(検体)	0検体	0検体	0検体	0検体	0検体	水産資源課
畜産農家に対する定期的な巡回指導	立入り実施率(%)	100%	99%	83%	100%	100%	畜産振興課
	巡回指導実施数/畜産農家数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	664/665	558/673			
家畜伝染病の発生防止	家畜伝染病発生件数(件/年)	6件	2件	3件	0件	0件	畜産振興課

生産段階におけるGAPの推進

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
生産者のGAP導入への支援	GLOBALG.A.P, ASIAGAP, JGAP, しずおか農林水産物認証制度の認証を取得した農場数(重複を除く。)	2,947農場	3,376農場	4,219農場	(2018~2021年度)累計4,500農場		地域農業課
畜産GAP認証取得推進	畜産GAPチャレンジシステム取組農場数	0件	2件	1件	(2018~2021年度)累計40農場		畜産振興課

製造・加工段階におけるHACCP導入推進等による安全性の確保

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食品衛生監視指導	許可・許可外施設監視率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
HACCP導入推進	HACCP導入を支援した食品関連施設数	1,334施設	4,050施設	5,352施設	2021年度までに累計5,200施設以上		衛生課
違反が判明した製品の製造者への改善指導	改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	23/23	11/11			
添加物製造施設の監視指導	監視率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	添加物製造施設監視指導数/添加物製造施設数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	89/89	90/90			
添加物に係る違反が判明した施設の改善指導	改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	3/3	2/2			
アレルギー表示違反が判明した製造者等の改善指導	改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	0/0	3/3			
と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の推進	県内と畜場及び大規模食鳥処理場のHACCP導入率	0%	40%	100%	(2018~2021年度)累計100%		衛生課
	HACCP導入済みと畜場及び大規模食鳥処理場数/県内と畜場及び大規模食鳥処理場数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	2/5	5/5			

調理段階における食中毒防止対策等の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
大規模食品取扱施設等に対する監視・指導	重要度の高い施設(Aランク)に対する年3回の監視率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員講習会の実施	講習会実施率(%)	100%	100%	70%	100%	100%	健康体育課
	講習会開催数/計画した講習会開催数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	20/20	14/20			
学校給食衛生管理研修会の実施	研修会実施率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	健康体育課
	講習会開催数/計画した講習会開催数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	1/1	1/1			
学校給食の衛生管理等に関する学校・調理場訪問	訪問実施率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	健康体育課
	講習会開催数/計画した講習会開催数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	8/8	8/8			

流通・消費段階における監視指導の充実強化

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
違反が判明した製品の販売者への改善指導	改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	7/7	2/2			
青果卸売市場の指導・検査	検査実施率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	農業戦略課
	青果卸売市場の指導・検査実施数/計画した青果卸売市場の指導・検査実施数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	4/4	5/5			
水産物卸売市場の指導・検査	検査実施率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	水産振興課
	水産物卸売市場の指導・検査実施数/計画した水産物卸売市場の指導・検査実施数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	7/7	7/7			
違反・不良流通食品に対する処理	完了率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反・不良流通食品に対する処理完了数/違反・不良流通食品処理数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	42/42	28/28			
輸入食品の収去検査	食品検査全体に対する輸入食品の割合(%)	15.6%	18.9%	20.2%	10%以上	10%以上	衛生課
	輸入食品検査実施数/食品検査実施数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	759/4,034	738/3,654			
違反が判明した輸入者等への改善指導	改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	1/1	1/1			
医薬品類似食品の試買調査	検体数	21検体	6検体	6検体	6検体	6検体	薬事課
流通食品の放射性物質検査	検査検体数(検体/年)	145検体	147検体	147検体	100検体	100検体	衛生課

自主管理体制推進の支援

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食品衛生推進員活動事業	県が委嘱する食品衛生推進員数	343人	346人	341人	350人以上	350人以上	衛生課
静岡県ミニHACCP承認	承認事業所(件/年)	22件	24件	26件	20件	20件	衛生課

食品の安全情報発信の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
食品の安全性に関する緊急情報の発信	緊急情報発信頻度(危機管理情報含む)	4回	6回	5回	適時	適時	衛生課 危機政策課

食品に係る危機管理体制の充実

主要事業	管理指標	2018年実績	2019年実績	2020年実績	2020年目標値	2021年目標値	(担当課)
内部点検・外部精度管理	指導事項に対する改善率(%)	100%	100%	100%	100%	100%	衛生課等
	指摘に対する改善数/指摘事項数	〇〇/▲▲ (2019年実績から計上)	1/1	2/2			

新アクションプラン主要事業数値目標一覧

1 生産から流通・消費における食品の安全確保

管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値
人口10万人当りの食品を原因とする健康被害の発生者数	10人以下	10人以下	10人以下	10人以下

生産段階におけるGAPの推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
生産者のGAP導入への支援	GLOBALG.A.P, ASIAGAP, JGAP, しずおか農林水産物認証制度の認証を取得した農場数（重複を除く。）	(2022~2025年度) 累計4,500農場				地域農業課

生産者への衛生管理指導の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
農業・肥料適正使用管理体制強化	県内農産物の農業取締法違反事例数（件/年）	0件	0件	0件	0件	地域農業課
動物用医薬品販売業者への立入検査	立入検査実施率（％）	100％	100％	100％	100％	畜産振興課
抗菌性物質残留検査	抗菌性物質残留件数（件/年）	0件	0件	0件	0件	畜産振興課
水産用医薬品残留検査	基準値を超える検体数（検体/年）	0検体	0検体	0検体	0検体	水産資源課
畜産農家への巡回指導	指導実施率（％）	100％	100％	100％	100％	畜産振興課
家畜伝染病の発生防止	家畜伝染病発生件数（件/年）	0件	0件	0件	0件	畜産振興課

製造・加工段階におけるHACCPの推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
HACCP実施状況監視指導	製造・加工施設に対する監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
製茶工場合同監視指導	監視率（％）	100％	100％	100％	100％	お茶振興課
水産加工業者向け衛生管理研修会開催	開催回数（回/年）	5回	5回	5回	5回	水産振興課
と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の外部検証	と畜場及び食鳥処理場に対する年12回の監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課

製造・加工段階における監視指導の充実強化

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食品衛生監視指導	許可施設監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
違反が判明した製品の製造者への改善指導	改善率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
添加物製造施設の監視指導	監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
添加物に係る違反が判明した施設の改善指導	改善率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
アレルギー表示違反が判明した製造者等の改善指導	改善率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課

調理段階におけるHACCPの推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
HACCP実施状況監視指導	調理施設に対する監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課

調理段階における食中毒防止対策等の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
大規模食品取扱施設等に対する監視・指導	重要度の高い施設（Aランク）に対する年3回の監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員講習会の実施	講習会実施率（％）	100％	100％	100％	100％	健康体育課
学校給食衛生管理研修会の実施	研修会実施率（％）	100％	100％	100％	100％	健康体育課
学校給食の衛生管理等に関する学校・調理場訪問	訪問実施率（％）	100％	100％	100％	100％	健康体育課
鶏肉を提供している施設に対する監視・指導	カンピロバクター食中毒の発生件数（件/年）	2件以下	2件以下	2件以下	2件以下	衛生課

流通段階におけるHACCPの推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
HACCP実施状況監視指導	販売施設に対する監視率（％）	100％	100％	100％	100％	衛生課
青果卸売市場のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に対する指導・検査	検査実施率（％）	100％	100％	100％	100％	農業戦略課
水産物卸売市場向け衛生管理研修会の開催	開催回数（回/年）	3回	3回	3回	3回	水産振興課

流通・消費段階における監視指導の充実強化

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
違反が判明した製品の販売者への改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	衛生課
青果卸売市場の指導・検査	検査実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	農業戦略課
水産物卸売市場の指導・検査	検査実施率 (%)	100%	100%	100%	100%	水産振興課
違反・不良流通食品に対する処理	完了率 (%)	100%	100%	100%	100%	衛生課
輸入食品の収去検査	食品検査全体に対する輸入食品の割合 (%)	10%以上	10%以上	10%以上	10%以上	衛生課
違反が判明した輸入者等への改善指導	改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	衛生課
医薬品類似食品の試買調査	検体件数 (検体/年)	6検体	6検体	6検体	6検体	薬事課
流通食品の放射性物質検査	検査検体数 (検体/年)	100検体	100検体	100検体	100検体	衛生課

自主管理体制推進の支援

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食品衛生推進員活動事業	食品衛生推進員による食品衛生指導件数 (件/年)	55,000件以上	55,000件以上	55,000件以上	55,000件以上	衛生課
静岡県ミニHACCP承認	承認事業所 (件/年)	20件	20件	20件	20件	衛生課

食品の安全情報発信の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食品の安全性に関する緊急情報の発信	緊急情報発信頻度 (危機管理情報含む)	適時	適時	適時	適時	危機政策課 衛生課

食品に係る危機管理体制の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
内部点検・外部精度管理	指導事項に対する改善率 (%)	100%	100%	100%	100%	衛生課等

2 消費者の食に対する信頼確保

管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値
食の安全に対する県民の信頼度	80%以上	80%以上	80%以上	80%以上

消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
タウンミーティング・意見交換会等の開催	開催回数(回/年)	10回以上	10回以上	10回以上	10回以上	衛生課
	タウンミーティングに満足した参加者の割合(%)	80%以上	80%以上	80%以上	80%以上	衛生課
寄せられた意見の反映状況やQ&Aの公開	公開頻度(回/年)	4回以上	4回以上	4回以上	4回以上	衛生課

食品の安全・安心に関する情報発信の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
ちゃっぴーの食品安全インフォメーション事業における情報の提供	情報提供回数(回/年)	24回以上	24回以上	24回以上	24回以上	衛生課
	情報提供先(件)	(2022~2025年度) 累計800件以上				衛生課
食品検査の合格等安全情報提供	情報提供回数(回/年)	35回以上	35回以上	35回以上	35回以上	衛生課

安全・安心情報のデジタル化

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食の安全・安心に関するデジタル情報の利用及び活用の促進	しずおか食の安全推進委員会が作成するホームページへのアクセス数(件/年)	7,000件以上	7,000件以上	7,000件以上	7,000件以上	衛生課
バイ・シズオカ オンラインカタログ	「バイ・シズオカ オンラインカタログ」出店数(店)	(2022~2025年度) 累計500店以上				マーケティング課
SNS等による学校給食や学校における食育等の情報提供	情報提供回数(回/年)	24回以上	24回以上	24回以上	24回以上	健康体育課

消費者の正しい知識習得への支援

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食の安全に関する学習機会の提供	食品安全出前講座の開催回数(回/年)	10回	10回	10回	10回	衛生課

新たな表示制度による適正表示の推進

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
食品表示調査	調査件数(件/年)	15,000件以上	15,000件以上	15,000件以上	15,000件以上	衛生課、県民生活課
食品表示合同監視指導	監視指導件数(件/年)	100件	100件	100件	100件	衛生課、県民生活課
製茶工場合同監視指導	不適正な表示割合(%)	0%	0%	0%	0%	お茶振興課
不適正な表示商品の排除(お茶)	不適正な表示割合(%)	0%	0%	0%	0%	お茶振興課
農産物直売所等におけるしいたけ品質表示内容指導	不適正な表示割合(%)	0%	0%	0%	0%	林業振興課
水産物表示研修会の開催	研修会回数(回/年)	5回	5回	5回	5回	水産振興課
遺伝子組換え食品の監視指導・検査	違反件数(件/年)	0件	0件	0件	0件	衛生課

県産食品の信頼確保

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
貝毒検査・原因プランクトンのモニタリング調査	貝毒中毒事故発生件数(件/年)	0件	0件	0件	0件	水産振興課
養殖魚に関する情報発信活動	活動回数(回/年)	3回	3回	3回	3回	水産資源課
食の都ブランド適正表示マーク使用店舗に対するフォローアップ	講習会回数(回/年)	3回	3回	3回	3回	衛生課
家畜個体識別システムの円滑な稼働推進	牛個体識別耳標の装着・情報入力実施率(%)	100%	100%	100%	100%	畜産振興課
量販店等と連携した地産地消の推進	地産地消フェア取組支援企業数(企業/年)	20企業	20企業	20企業	20企業	地域農業課
しずおか食セレクションのブランド力の向上	しずおか食セレクション販売額(億円)	470億円	480億円	490億円	500億円	マーケティング課

食品に係る危機管理対応の充実

主要事業	管理指標	2022年目標値	2023年目標値	2024年目標値	2025年目標値	(担当課)
「食の総合相談窓口」に寄せられた相談への対応	完了率(%)	100%	100%	100%	100%	衛生課

3 しずおか食の安全推進委員会設置要綱

(目的)

第1条 生産から流通・消費に至る総合的な食の安全確保を推進するとともに、健康危機における関係部局の相互の連携強化を図ることを目的として、「しずおか食の安全推進委員会」（以下「委員会」という。）を設置する。

(委員会の業務)

第2条 委員会は次に掲げる事項に関する業務を行う。

- (1) 食の安全確保のあり方とその推進に関すること
- (2) 食品に係る健康危機管理に関すること
- (3) その他必要な事項

(委員会の組織等)

第3条 委員会は、別表1に掲げる者を委員に充て、構成する。

- 2 委員長には、健康福祉部長をもって充てる。
- 3 委員長は委員会を代表し、委員会を総括する。

(会議)

第4条 委員会は、委員長が招集し、主宰する。

- 2 委員長は、会議の議長となる。
- 3 委員長が必要と認めるときは、委員以外の者に出席を求めることができる。

(幹事会)

第5条 委員会には、会議の審議・検討を補佐するため、幹事会を置く。

- 2 幹事会は、別表2に掲げる者をもって構成する。
- 3 幹事長には、健康福祉部生活衛生局長を充てる。
- 4 幹事会は、幹事長が必要に応じ招集し、主宰する。

(ワーキング会議)

第6条 幹事会には、ワーキング会議を置き、委員会の業務について具体的な調査・検討を行う。

(事務局)

第7条 委員会の事務局は健康福祉部衛生課に置き、その事務を行う。

(その他)

第8条 この要綱に定めるほか、委員会の運営に必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成14年8月29日から施行する。

附 則

この要綱は、平成16年3月8日から施行する。

附 則

この要綱は、平成17年12月5日から施行する。

附 則

この要綱は、平成19年4月9日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年4月8日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年4月2日から施行する。

附 則
この要綱は、平成22年5月26日から施行する。

附 則
この要綱は、平成23年4月1日から施行する。

附 則
この要綱は、平成26年4月1日から施行する。

附 則
この要綱は、平成27年12月15日から施行する。

附 則
この要綱は、平成29年10月25日から施行する。

附 則
この要綱は、令和3年5月14日から施行し、令和3年4月1日から適用する。

(別表1)

しずおか食の安全推進委員会

	構成員
委員長	健康福祉部長
委員	危機管理監代理 兼 危機管理部部長代理 兼 デジタル推進官 くらし・環境部部長代理 兼 デジタル推進官 経済産業部部長代理 兼 デジタル推進官 教育部理事（統括担当）

(別表2)

しずおか食の安全推進幹事会

	部 局	構成員
幹事長	健康福祉部	生活衛生局長
幹 事	危機管理部	危機政策課長
	くらし・環境部	県民生活課長 環境衛生科学研究所 微生物部長 同 医薬食品部長
	健康福祉部	感染症対策課長 健康増進課長 ◎衛生課長 薬事課長
	経済産業部	新産業集積課長 マーケティング課長 農業戦略課長 地域農業課長 お茶振興課長 農芸振興課長 畜産振興課長 林業振興課長 水産振興課長 水産資源課長
	教育委員会	健康体育課長

◎：事務局

※幹事会の下に、ワーキング会議を置く

4 用語の説明 (50 音順)

<あ行>

アフリカ豚熱 (ASF)

豚やいのししが ASF ウイルスに感染することにより、発熱や全身の出血性病変を特徴とする致死率の高い伝染病のこと。ダニによる媒介、感染畜等との直接的な接触により感染が拡大します。有効なワクチンはなく、発生した場合の畜産業界への影響が甚大であることから、我が国の家畜伝染病予防法において「特定家畜伝染病」と定められ、患畜・疑似患畜のと殺と死体の埋却等が義務付けられている。

アナフィラキシーショック

食物、薬物、ハチ毒などの原因物質により、アレルギー症状が複数の臓器（皮膚、呼吸器、消化器など）に急激に現れる病態。

アレルギー物質、アレルゲン

アレルギーの原因となる物質のこと。食品衛生法に基づきアレルギー物質を含む食品は、食品中に含まれているアレルギー物質を表示することが義務付けられている。表示を義務付けられているものは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の 7 品目。

また、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの 21 品目を含む場合にはそれらを含む旨の表示を推奨している。

意見交換会

リスクコミュニケーションの手法の一つ。関係者が一堂に会し、情報及び意見の交換を行う。

EC (Electronic Commerce: 電子商取引)

インターネットや専用線などのネットワークを利用して、売買や決済、サービスの契約などを行うこと。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術は、農産物等に有用な性質を与えるため、他の生物から遺伝子を取り出して、新たに組み込む技術のこと。この技術を新しい品種改良の手段として利用した農産物とその加工食品を、遺伝子組換え食品という。遺伝子組換え食品を国内流通・販売するためには、国が行う安全性審査による安全性が確認されなければならない。

遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とする加工食品は、「遺伝子組換えである旨」又は「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられる。

また、任意表示については、食品表示基準が平成 31 年 4 月 25 日に改正され、使用した原材料に応じて「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の 2 つに分かれることとされた。

なお、本改正は令和 5 年 4 月 1 日に施行される。

栄養成分表示

食品表示の一つで、食品に含まれる栄養成分や、その量を知ることができる。平成27年4月1日に施行された食品表示法により、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられた。

<か行>

家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病の発生の予防やまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする。家畜の伝染性疾病の発生の予防やまん延を防止するための対応（検査、家畜伝染病の患畜等の届出、殺処分）などについて規定している。

カンピロバクター

食中毒原因菌の一つで、家きんや家畜などの腸管に存在する。食品への汚染の機会が多い細菌で、生又は加熱不十分である鶏肉が原因食品になることが多い。

規格基準

食品衛生法に基づき、食品・器具及び容器包装などについて、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたもの。本基準に適合しない食品などは違反食品とみなされ、販売が禁止される。

危機管理

危機の発生を防止する手だてを事前に講じておくことや、危機発生時の対応や復旧対策まで幅広く対応していく取組のこと。

GAP(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理手法)

農業において食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み。農業者自らが、農作業の点検項目を決定し、点検項目に従って農作業を行い、記録し、また記録を点検・評価し、改善点を見出し、さらに次の作付けに活用する一連の管理手法。

JGAP/ASIA GAP : 一般財団法人日本GAP協会による食の安全や環境保全に取り組む農場に与える認証であり、日本産の国産水準のGAP認証制度

GLOBALG.A.P. : GLOBALGAP協議会によるGAP認証であり、国際基準の仕組み

景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、一般消費者の利益を保護することを目的とした法律。不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示は不当表示として禁止される。

ゲノム編集技術

ゲノム編集技術とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術のこと。ゲノム編集技術応用食品とはゲノム編集技術によって得られた生物等のこと。

健康食品

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を指し、保健機能食費も含む。

健康増進法

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、国民の健康の増進のための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とする法律。

食品に関連するものとして特別用途食品及び特定保健用食品の許可、健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示禁止などが規定されている。

県政インターネットモニター

静岡県では、環境保全や食の安全、教育、犯罪防止など、県政の課題について県民の意向を把握するため、インターネットを利用して県政に関するアンケート調査に協力していただいている県民のこと。

県民意識調査

静岡県総合計画に掲げているアンケート指標の把握のため実施している意識調査で、施策の達成度評価や業務改善への反映など、総合計画の適切な進行管理に活用している。

口蹄疫

動物（牛、水牛、めん羊、山羊、豚、しか、いのしし等）が、口蹄疫ウイルスを原因として発症する病気で、口や蹄に水疱（水ぶくれ）ができるのが特徴。

口蹄疫が発生した場合には、まん延防止の措置として、家畜のと殺と死体の埋却等が家畜伝染病予防法に義務付けられている。

高病原性鳥インフルエンザ

鶏に対して病原性が高い鳥インフルエンザウイルスによる疾病のこと。なお、食品安全委員会では、高病原性鳥インフルエンザが、食品を介して人に感染する可能性はないものとしている。世界保健機関（WHO）によると、鳥インフルエンザウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、一般的な方法として、食品の中心温度を70℃に達するよう加熱することを推奨している。

米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称。米や米加工品の流通における取引記録の作成・保存と、商品が消費者に届くまでの産地伝達を義務付けた法律。

<さ行>

残留農薬

農作物等の栽培又は保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬又はその代謝物。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準において食品に残留する農薬などの量の限度（残留基準）が定められている。

しずおか農林水産物認証(しずおか農林水産物認証制度)

静岡県産の農林水産物に対する県民の信頼を確保するため、農林水産物の生産段階における安全な管理と情報を提供するシステムを、静岡県が認証する制度。

収去

食品衛生法第 28 条に基づき、食品衛生監視員が行政検査を行うため必要最小限の販売食品、添加物等の提供を営業者から無償で受けること。

食育

生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて、「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もの。

食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎である(食育基本法)。

食中毒

食品に起因する胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒(毒キノコ、フグ毒など)、化学物質による食中毒、その他原因不明なものに分類されている。微生物性食中毒は、細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられる。

食中毒警報

食中毒発生の危険が大きいと予想される場合に、静岡県が発表する警報。

食鳥処理場

食鳥検査法に基づき、食用に供する目的で食鳥(鶏、あひる、七面鳥等)をと殺し、羽毛を除去し、食鳥とたいの内臓を摘出する行為を行う施設をいう。

食鳥検査

「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、年間 30 万羽以上処理を実施する食鳥処理場では、都道府県知事の検査として、獣医師である食鳥検査員の検査を受けなければならない。

食肉衛生検査所

安全で衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づいて、と畜場に搬入され食肉処理される獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)を、「食鳥検査法」に基づいて、食鳥処理場に搬入され食肉処理される食鳥(鶏、あひる、七面鳥)を1頭(羽)ごと検査し、食用不適な食肉の排除を行っている。

食の総合相談窓口

「アクションプラン(本計画)」に基づくリスクコミュニケーションの一環として、消費者が抱える食に関するあらゆる疑問・不安を一元的に対応し、県民サービスの向上を図るため設置した相談窓口。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師等の資格を有するものに対して、厚生労働省又は都道府県知事等が任命した者。食品衛生監視員は、食品製造業、食品販売店等に対して、立入検査、監視指導、収去検査を実施している。静岡県では、保健所等の職員が任命され、業務を行っている。

食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づき、都道府県等が実施する監視指導等について、厚生労働大臣が定める食品衛生監視指導指針を踏まえて、都道府県知事等が毎年計画を定めている。

静岡県では、食品衛生関係施設に対して、地域の実情を踏まえた重点的、効率的かつ効果的な監視指導のほか、流通する食品の検査（収去検査を含みます。）、自主衛生管理の指導なども含めたうえで、計画を策定している。

食品衛生指導員

（一社）日本食品衛生協会各支部が実施する食品衛生指導員養成講習会を受講し、各支部長が任命した者で、自主衛生管理活動として各地域において営業施設の自主巡回指導、食品衛生責任者の養成及び製品の自主検査の推進、消費者への食品衛生思想の普及啓発等を行っている。

食品衛生推進員

食品衛生法に基づき、食中毒の発生防止及び食品衛生の維持向上に関する知識を特に習得した者として、都道府県知事が委嘱した者。食品衛生推進員は、地域の情報収集及び伝達、保健所の活動への協力等を職務としている。

食品衛生法

食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。食品、添加物、器具や容器包装の規格基準、表示、検査、営業などについて規定。

食品添加物(添加物)

食品衛生法において「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で食品に添加、混和、湿潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料等が該当。

食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、成分規格（添加物の品質）や使用基準（使用対象食品、使用量）などが定められている。

食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法、JAS法による措置を相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者に対する指示・命令・適正な表示の確保のための立入検査などについて規定している。

食物アレルギー

食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質（以下、アレルギー物質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜい鳴（ゼイゼイ・ヒュウヒュウ）」などである。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」という重篤な場合もあり、最悪、死に至ることもある。

「アレルギー物質、アレルゲン」の項も参照してください。

飼料添加物

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において、飼料の品質の低下の防止、飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるもので、農林水産大臣が指定するものと定義されている。

新ビジョン(総合計画)

「世界から見た静岡県」という視点に立ち、国内はもとより、世界に占める静岡県の存在感を高めるため、「富国有徳」の『美しい“ふじのくに”』の人づくり・富づくり」の新ビジョン（平成29年度策定）のこと。

<た行>

タウンミーティング(県政さわやかタウンミーティング)

静岡県の事業の課題や実施方法について県民の意見を聴き、施策に反映させるため、県の幹部職員が県民と直接意見交換を行うもの。

地衛研(地方衛生研究所)

衛生行政の科学的、技術的中核機関として、調査研究、試験検査、研修指導、公衆衛生情報の解析・提供の業務を行う機関。

静岡県では、環境衛生科学研究所が、地衛研としての役割を担っている。

地産地消

地域で生産された農林水産物等を地域で消費すること。

腸管出血性大腸菌

家畜やヒトの腸内に存在する大腸菌のうち、ベロ毒素(志賀毒素群毒素)を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす病原性大腸菌のこと。この菌による食中毒の防止対策として、調理前後の食品の温度管理、食肉を中心部までよく加熱(75℃、1分以上)すること、野菜類は流水でよく洗うこと、と畜場の衛生管理などが挙げられる。

動物用医薬品

もっぱら動物のために使用されることが目的とされている医薬品。牛、豚、鶏などの家畜や養殖魚などの病気の診断、治療、予防などに使用されているもので、その製造・販売・使用については、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で規制されている。

特定危険部位(SRM)

BSE（牛海綿状脳症）の原因である異常プリオンが特異的に蓄積しやすいため、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位。

と畜検査

と畜場法に基づき、獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を食用に供する際に、都道府県等により実施される検査。

と畜場

と畜場法に基づき、食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設。

トレーサビリティ

食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造者、販売者などを記録・保管し、その情報をさかのぼって調査できるようにすること。

これによって、食中毒などの早期原因究明、問題となった食品の迅速な回収、適切な情報提供が可能となり、消費者の信頼を確保することができる。

<な行>

農薬管理指導士

農薬販売者などを対象に、農薬に関する専門的な研修を実施し、農薬管理指導士として認定している。これにより、農薬販売者などの資質を向上し、農薬適正使用の推進を図っている。

農薬取締法

農薬を登録する制度を設け、販売や使用の規制などを行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする。農薬の登録、製造・輸入・販売・使用の規制などが規定されている。

ノロウイルス

人の小腸粘膜で増殖するウイルスで、他の食中毒菌と異なり、培養細胞及び実験動物では増殖せず、ヒトの空腸の上皮細胞で増殖する。また、多くの遺伝子型を持つ。ヒトは、手指や食品などを介して経口で感染するか、ヒトからヒトへの飛沫感染等で直接感染する。

潜伏期間が 24～48 時間で、少量のウイルスでも発症します。主症状は下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱（38℃以下）など、風邪に似た症状を呈する。

予防策としては、カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱（85～90℃で 90 秒以上）して食べることや手洗いの徹底等があげられる。

ノロウイルス食中毒防止対策重点期間

静岡県が取組んでいるノロウイルス食中毒発生防止対策の一環として、平成 25 年度に運用を開始した取組み。

11 月～1 月をノロウイルス食中毒防止対策重点期間とし、宴会場を有する飲食店などに対し、手洗いチェッカーによる手洗い指導を中心とした監視指導を実施する。

<は行>

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point:危害分析重要管理点)

HACCP（一般的に、ハサップと呼ばれています。）とは、アメリカ航空宇宙局（NASA）で、高い安全性を求められる宇宙食の開発チームが生み出した安全・衛生管理の手法。

最終製品の検査によって食品の安全性を保障するのではなく、食品の製造・加工における全ての工程で、重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、重要管理点が遵守されているかどうかを連続的に監視することにより、製造・加工工程全般を通じて製品の安全性を確保する衛生管理手法であり、危害分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。

HACCPに沿った衛生管理

平成30年の食品衛生法の改正により、原則全ての事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められることとなった。「HACCPに沿った衛生管理」は「HACCPに基づく衛生管理」及び「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があり、事業者は規模や業種等に応じてどちらかを実施する必要がある。

BSE(Bovine Spongiform Encephalopathy:牛海綿状脳症)

プリオンというタンパク質に異常が発生するために発症する症例と考えられており、この異常となったプリオンが入った肉骨粉を牛が食べたため感染が拡大したと言われている。

本病に罹った牛の脳組織が海綿状（スポンジ状）になることから、この病名がつけられた。

なお、異常となったプリオンは、本病に罹った牛の脳、脊髄、眼、回腸遠位部等に限定的に存在すると報告されており、牛肉、牛乳、乳製品を人が食しても安全とされている。

フードディフェンス(食品防御)

人の健康や食品に悪影響を及ぼす病原微生物、毒物、金属片などの異物の意図的な混入から、食品を守るための対策。

豚熱(CSF)

豚、いのししがCSFウイルスに感染することによる熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴。感染豚は唾液、涙、糞尿中にウイルスを排泄し、感染豚や汚染物品等との接触等により感染が拡大する。発生した場合の畜産業界への影響が甚大であることから、家畜伝染病予防法の中で特定家畜伝染病に定められている。

<ま行>

無承認無許可医薬品

医薬品は、原則的にそのものが医薬品として適正なものであるかの審査があり、品目ごとに「承認」を受けなければならない。さらに、製造所ごとに製造に関する許可を受ける必要がある。

「承認と許可」を受けずに「あたかも医薬品のごとく」流通しているものを「無承認無許可医薬品」と称する。

<や行>

薬剤耐性

細菌等による感染症に対し、抗菌剤が無効になる、又は、製剤による効果が減弱する事象。

薬剤耐性菌

薬剤耐性を示す細菌。

薬剤耐性(AMR)対策アクションプラン

ヒト・動物・農業・食品及び環境の各分野においてOne Health の考え方に基づき、薬剤耐性菌及び抗菌薬使用の現状及び動向を把握し、現状の施策の評価及び今後の施策を検討する重要な戦略の1つである。

<ら行>

リスク

食品中に危害要因が存在する結果として生じる健康被害（健康への悪影響）の起こる可能性とその程度（健康被害が発生する確率と影響の程度）をいう。

リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者その他の関係者の間で、情報及び意見を相互に交換することをいう。

リスク分析

食品を通じて危害要因を摂取することによって健康被害（健康への悪影響）を及ぼす可能性がある場合において、その発生を防止又は抑制する全過程をいいます。可能な範囲で、食品事故を未然に防止したり、悪影響の起こる確率や程度を最小限にすることなどを目的としている。