

第2回しずおか食の安全推進委員会

— 資 料 —

日 時：令和8年3月12日(木) 10時から11時まで
場 所：県庁別館8階第一会議室A

配 布 資 料

- 資料 1 第 6 次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
- 資料 2 第 6 次しずおか食の安全推進のためのアクションプラン(案)の概要
- 資料 3 第 6 次しずおか食の安全推進のためのアクションプラン (案)

(件名)

第6次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

(生活衛生局衛生課)

1 概 要

県では平成15年に「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、関係部局が連携しながら、生産から流通・消費に至る総合的な食品の安全確保に取り組んできた。

現行アクションプランでの課題を踏まえた上で、「県民への安全で安心できる食品の提供」を実現するため、新たに「第6次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、食品の安全確保対策を推進する。

2 新アクションプランの概要

名 称	第6次しずおか食の安全推進のためのアクションプラン	
位置付け	静岡県総合計画の分野別計画	
計画期間	令和8年度～令和10年度	
目 的	県民への安全で安心できる食品の提供	
柱 1	「生産から流通・消費における食品の安全確保」	
目 標	人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数 10人以下	
分野別施策 (6項目)	<ol style="list-style-type: none"> 1 生産段階における衛生管理指導の充実強化 2 製造・加工段階における監視指導の充実強化 3 調理段階における食中毒防止対策等の充実強化 4 流通・消費段階における監視指導の充実強化 5 自主管理体制推進の支援 6 食品に係る危機管理体制の充実 	
柱 2	「消費者の食に対する信頼確保」	
目 標	食の安全に対する県民の信頼度 80%以上	
分野別施策 (6項目)	<ol style="list-style-type: none"> 1 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進 2 食の安全・安心に関する情報発信の充実強化 3 消費者の正しい知識習得への支援 4 適正表示の推進 5 県産食品の信頼確保 6 食品に係る危機管理対応の充実 	
改定のポイント	プラン全体	<ul style="list-style-type: none"> ○ 2本柱の構造、目標は現行プランを継承 ○ 各施策の主要事業に目標値を定め、活動指標として設定
	現プランの課題に対応した施策	<ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産業の国際水準GAPへの引き上げ ○ 各段階（製造・加工、調理、流通）の施策統合により、HACCPの精度向上及び食中毒防止対策を強化 ○ 調理段階において、多発するノロウイルス食中毒防止対策の強化 ○ 調理段階において、新しい営業形態や調理能力を超えた受注に対する食中毒防止対策指導推進 ○ 受け手の裾野拡大を狙った情報発信の充実 ○ 県内の農業生産、食品製造における持続可能な食の環境づくり推進

3 パブリックコメントの結果

実施期間	令和7年12月25日 ～ 令和8年1月23日
意見提出	0件

1 概要

策定の趣旨

「県民への安全で安心できる食品の提供」を目的に、生産から流通、消費に関わる関係部局（5部局16課）が全庁的に連携し、県民の意見を施策に反映しながら、食の安全・安心を総合的に確保するため策定する。

位置づけ

県総合計画の分野別計画

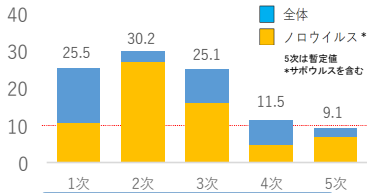
計画期間

令和8年度～令和10年度（2026～2028）の3年間

2 成果

【目標】

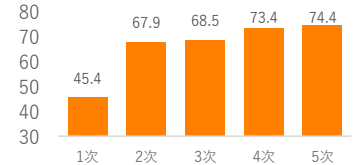
人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数10人以下



毎次着実に低下

【目標】

食の安全に対する県民の信頼度80%以上



信頼度はH30から8年連続70%以上

3 課題

- ◎農林水産業の国際水準GAPへの引上げ
- ◎HACCPの精度向上
- ◎コロナ禍後、ノロウイルス食中毒の増加
- ◎テイクアウト・デリバリー等新たな営業形態の広がり
- ◎キッチンカーや露店によるフードイベントの増加
- ◎調理能力を大幅に超えた受注を原因とした食中毒の発生
- ◎食の安全に関心のない県民が約20%存在
- ◎SDGsへの関心の高まり

4 課題への対応

生産段階において農場等を国際水準のGAPへ引上げる支援

製造・加工、調理、流通・消費の各段階において、監視指導により、事業者自らが検証に取組みHACCPの精度向上を図るよう助言・指導

多発するノロウイルス食中毒対策として、正しい手洗い等に関する指導

新しい営業形態における食品の取扱いや安全な持ち帰り、調理能力に応じた食品の受注についての啓発

多くの県民に関心を向けてもらうため、HP等を活用した積極的な情報発信と裾野拡大

県内の農業生産、食品製造における持続可能な食の環境づくり

5 施策体系

【具体的施策】

【分野別施策】

【具体的施策】	【分野別施策】	方向性	目標	目的
(1) 生産者におけるGAP導入への支援 (2) 農薬の適正な使用と販売の指導 (3) 動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導 (4) 家畜伝染性疾病対策の推進	1 生産段階における衛生管理指導の充実強化	柱1 生産から流通・消費における食品の安全確保	人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数10人以下	県民への安全で安心できる食品の提供
(1) 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 (2) 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 (3) 製造所における食品添加物等の適正な使用についての指導の徹底 (4) 食物アレルギー対策の推進 (5) と畜検査・食鳥検査の徹底 (6) 食肉の安全性確保の推進	2 製造・加工段階における監視指導の充実強化			
(1) 調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進 (2) 調理施設に対する食中毒防止対策指導 (3) 学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施 (4) 大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底 (5) 食物アレルギー対策の推進	3 調理段階における食中毒防止対策等の充実強化			
(1) 卸売市場等におけるHACCPに沿った衛生管理の推進 (2) 商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 (3) 流通段階における違反・不良食品の排除 (4) 輸入食品の監視・検査の実施 (5) 健康食品の安全対策の推進	4 流通・消費段階における監視指導の充実強化			
(1) 食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援	5 自主管理体制推進の支援			
(1) 関係機関等との連携体制の強化 (2) 食品による健康被害発生時の調査・原因究明 (3) 試験検査・調査研究体制の充実	6 食品に係る危機管理体制の充実			
(1) 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保 (2) 食の安全に関するリスクコミュニケーション事業の推進	1 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進	柱2 消費者の食に対する信頼確保	食の安全に対する県民の信頼度80%以上	
(1) 迅速でわかりやすい情報の提供 (2) 食品安全検査結果の公表 (3) デジタル技術を活用した情報の発信 (4) 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	2 食の安全・安心に関する情報発信の充実強化			
(1) 静岡県食育推進計画に基づく食育の推進 (2) 食の安全に関する知識の普及や啓発	3 消費者の正しい知識習得への支援			
(1) 食品の正しい表示についての指導・啓発 (2) 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進 (3) 適正な食物アレルギー表示の推進	4 適正表示の推進			
(1) 県産食品の安全性に関する情報の発信 (2) トレーサビリティシステムの推進 (3) 環境に配慮した生産体制の導入・定着 (4) 食品関連事業者の食の安全・安心等に関する知識習得への支援	5 県産食品の信頼確保			
(1) 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応 (2) 事業者への危機管理対応の啓発・助言	6 食品に係る危機管理対応の充実			

案

しずおか食の安全推進のための
アクションプラン

(令和8年度－令和10年度)
(2026-2028)



幸福度日本一の静岡県

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」の策定に当たって	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	5
4 基本的な考え方	6
5 プランの推進体制	7
6 プランの期間と目標	8
第2章 アクションプランの施策体系	9
第3章 分野別の施策	10
I 【柱1】生産から流通・消費における食品の安全確保	10
【分野別施策1】生産段階における衛生管理指導の充実強化	10
具体的施策(1)生産者におけるGAP導入への支援	11
具体的施策(2)農薬の適正な使用と販売の指導	11
具体的施策(3)動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導	12
具体的施策(4)家畜伝染性疾病対策の推進	12
【分野別施策2】製造・加工段階における監視指導の充実強化	12
具体的施策(1)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	13
具体的施策(2)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	14
具体的施策(3)製造所における食品添加物等の適正な使用についての指導の徹底	14
具体的施策(4)食物アレルギー対策の推進	15
具体的施策(5)と畜検査・食鳥検査の徹底	15
具体的施策(6)食肉の安全性確保の推進	15
【分野別施策3】調理段階における食中毒防止対策等の充実強化	16
具体的施策(1)調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	17
具体的施策(2)調理施設に対する食中毒防止対策指導	17
具体的施策(3)学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施	18
具体的施策(4)大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底	18
具体的施策(5)食物アレルギー対策の推進	18
【分野別施策4】流通・消費段階における監視指導の充実強化	19
具体的施策(1)卸売市場等におけるHACCPに沿った衛生管理の推進	19
具体的施策(2)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	20
具体的施策(3)流通段階における違反・不良食品の排除	20
具体的施策(4)輸入食品の監視・検査の実施	20
具体的施策(5)健康食品の安全対策の推進	21
【分野別施策5】自主管理体制推進の支援	21
具体的施策(1)食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援	22
【分野別施策6】食品に係る危機管理体制の充実	22
具体的施策(1)関係機関等との連携体制の強化	23
具体的施策(2)食品による健康被害発生時の調査・原因究明	23
具体的施策(3)試験検査・調査研究体制の充実	24

II	【柱2】消費者の食に対する信頼確保	25
	【分野別施策1】消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進	25
	具体的施策(1) 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保	25
	具体的施策(2) 食の安全に関するリスクコミュニケーション事業の推進	26
	【分野別施策2】食の安全・安心に関する情報発信の充実強化	26
	具体的施策(1) 迅速でわかりやすい情報の提供	27
	具体的施策(2) 食品安全検査結果の公表	27
	具体的施策(3) デジタル技術を活用した情報の発信	28
	具体的施策(4) 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	28
	【分野別施策3】消費者の正しい知識習得への支援	28
	具体的施策(1) 静岡県食育推進計画に基づく食育の推進	29
	具体的施策(2) 食の安全に関する知識の普及や啓発	29
	【分野別施策4】適正表示の推進	29
	具体的施策(1) 食品の正しい表示についての指導・啓発	30
	具体的施策(2) 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進	31
	具体的施策(3) 適正な食物アレルギー表示の推進	31
	【分野別施策5】県産食品の信頼確保	31
	具体的施策(1) 県産食品の安全性に関する情報の発信	33
	具体的施策(2) トレーサビリティシステムの推進	33
	具体的施策(3) 環境に配慮した生産体制の導入・定着	33
	具体的施策(4) 食品関連事業者の食の安全・安心等に関する知識習得への支援	34
	【分野別施策6】食品に係る危機管理対応の充実	34
	具体的施策(1) 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応	34
	具体的施策(2) 事業者への危機管理対応の啓発、助言	35

資料編

1	前アクションプラン（2022～2025）における取組結果	36
2	新アクションプラン活動指標一覧	39
3	しずおか食の安全推進委員会設置要綱	42
4	用語の説明	45

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」の策定に 当たって

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。）を策定して以来、4度の改訂を重ね、23年に亘って生産から流通・消費に至る各段階における食の安全確保に取り組んできました。令和4年3月に策定した第5次計画「アクションプラン（2022-2025）」（以下、「前アクションプラン」という。）においても、生産から流通、消費に至る関係部局が連携しながら、各施策を進行し、県民の意見を施策へ反映してきました。

新型コロナウイルス感染症流行期には、感染症対策のため衛生管理が向上し、食中毒[※]など食品を原因とする健康被害の発生件数は減少しました。その間に、緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置の発出により、外出自粛要請、営業時間の短縮要請などが行われ、外食の機会が大きく減少した一方で、テイクアウトやデリバリー等の新たなビジネスモデルが増加してきました。

その後、新型コロナウイルス感染症の対策が見直され、5類感染症に移行したことをきっかけに、社会活動は正常化に向かい、人の移動やフードイベント等の復活に伴ってキッチンカーや露店営業等による食品提供が増えてきました。さらに、大規模イベントの増加に伴い、調理能力を超過した食品の受注と調理が原因となった食中毒事件が全国で発生しています。

アフターコロナの生活様式の中で、全国的に食中毒が増加傾向に転じ、県内においても、ノロウイルス[※]食中毒を中心とした食中毒が増加しています。

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は、コロナ禍前の水準へ回復しつつあり、今後もその増加が見込まれることから、食を通じて静岡県をアピールするためにも、県産食品の安全性の確保や飲食店の衛生管理を徹底しなければなりません。

一方、持続可能な食の環境づくりとして、環境に配慮した生産方式の導入やフードロス対策なども重要視されております。

以上のような食を取り巻く現状の中、令和7年度に、前アクションプランの期間が終了するに当たり、過去のアクションプラン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、今回新たに第6次計画となるアクションプラン（以下、「新アクションプラン」という。）を策定しました。新アクションプランに基づき各施策に取り組むことにより、県民一人ひとりのウェルビーイング[※]の向上を図り、県民が幸せや豊かさを感じる静岡県づくりに貢献します。

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、「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」の基本的な二つの方向性を柱とし、それぞれに目標を定め、具体的な施策については関係者が連携し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、1つ目の目標である

「人口 10 万人当たりの食品を原因とする健康被害者数 10 人以下」は平成 15 年度に目標値と定めて以降、これまでの各プランの計画期間ごとの健康被害者数は確実に低下してきています。令和元年度には、初めて目標を下回り、令和 5 年度まで継続して目標を達成しました。しかし、コロナ禍後、ノロウイルス食中毒を中心に食中毒発生が増加に転じ、令和 5 年度には 10.0 人まで増え、令和 6 年度はわずかに目標を超過する 11.2 人となりました。生産から流通・消費における G A P⁴⁶ 及び HACCP⁵² をはじめとした現行事業の成果は認められることから、引き続き各事業を継続・積上げていくことが重要となりますが、目標達成に向けては、食中毒の多数を占めるノロウイルス食中毒対策が不可欠となります。

また、2 つ目の目標である「食の安全に対する県民の信頼度 80%以上」については、県政世論調査⁴⁷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 8 年連続で 70%以上の高水準を維持しており、令和 7 年度は 78.2%と過去最高となりました。令和 6 年度に健康食品⁴⁷を原因とする全国規模の健康被害事案があったにもかかわらず、信頼度が落ち込んでいないことから、これまでの「食に対する信頼確保」における事業の成果が認められます。一方で、食品の安全性について「関心がない」と回答した県民の割合が 17.2%あったことから、信頼度をさらに高めるためには、情報の届く裾野の拡大や発信する情報の充実を図っていく必要があります。

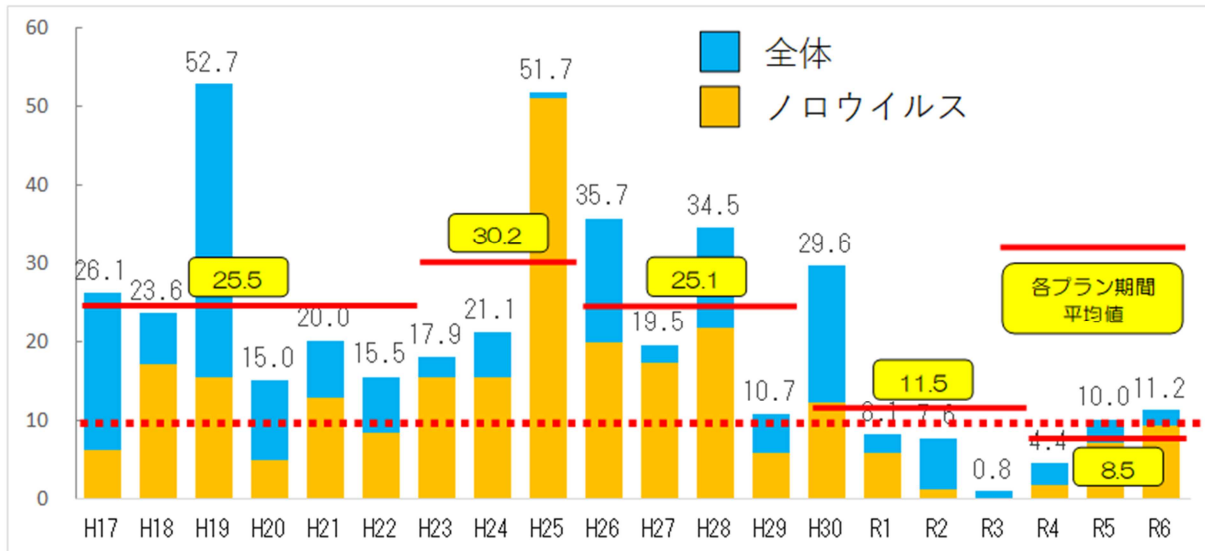
【静岡県内食中毒発生状況(平成 17～令和6年度)】

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)
プラン平均	第1次 (25.5)					第2次 (30.2)			

年度	26	27	28	29	30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
発生件数(件)	32	19	30	20	24	12	10	5	7	13	14
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)	31 (0.8)	159 (4.4)	360 (10.0)	404 (11.2)
プラン平均	第3次 (25.1)				第4次 (11.5)			第5次 (8.5)			

* () 内は人口 10 万人当たりの患者数

【静岡県の人口 10 万人当たりの食品を原因とする健康被害者数(平成 17～令和6年度)】



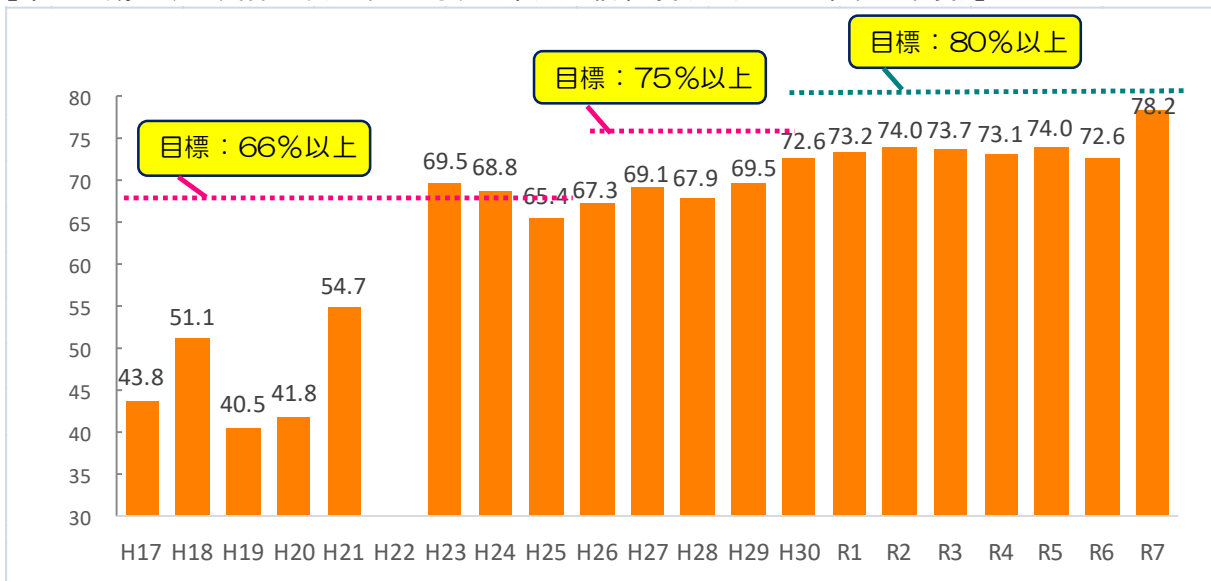
【県内で購入する食品の安全性に対する県民の信頼度(平成 17～令和7年度)】: 県政世論調査

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	67.9	69.5
プラン平均	第1次 46.4					第2次 67.9				第3次 68.5			

年 度	30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
食の安全に対する 県民の信頼度(%)	72.6	73.2	74.0	73.7	73.1	74.0	72.6	78.2
プラン平均	第4次 73.4				第5次 74.5			

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(平成 17～令和7年度)】



3 アクションプランの位置付け

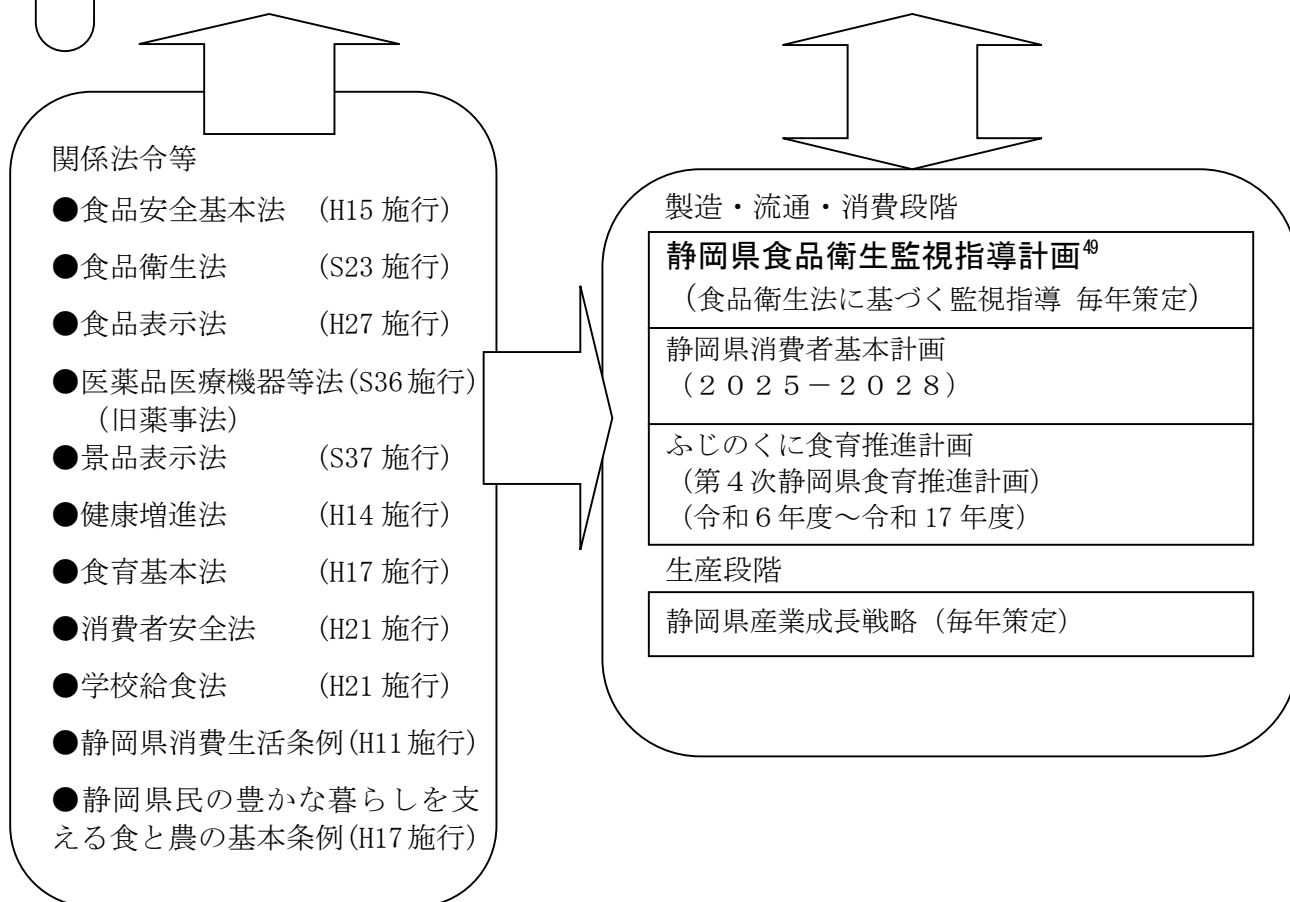
静岡県総合計画 ～しずおか ウェルビーイングプラン～

【政策】 Ⅲ 県民の安心（Ⅲ－１ 防災・安全）
 【政策の柱】 Ⅲ－１－３ 安全な生活の確保
 【施策】 Ⅲ－１－３（４）安全な消費生活と健康危機対策
 【成果指標】 人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数10人以下

分野別計画
「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」
 【令和8－令和10年度(2026-2028)】

【目的】 県民への安全で安心できる食品の提供

【柱1】 生産から流通・消費における食品の安全確保
 【柱2】 消費者の食に対する信頼確保



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・消費の全ての段階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。

この基本的な考えのもと、食の安全推進のための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

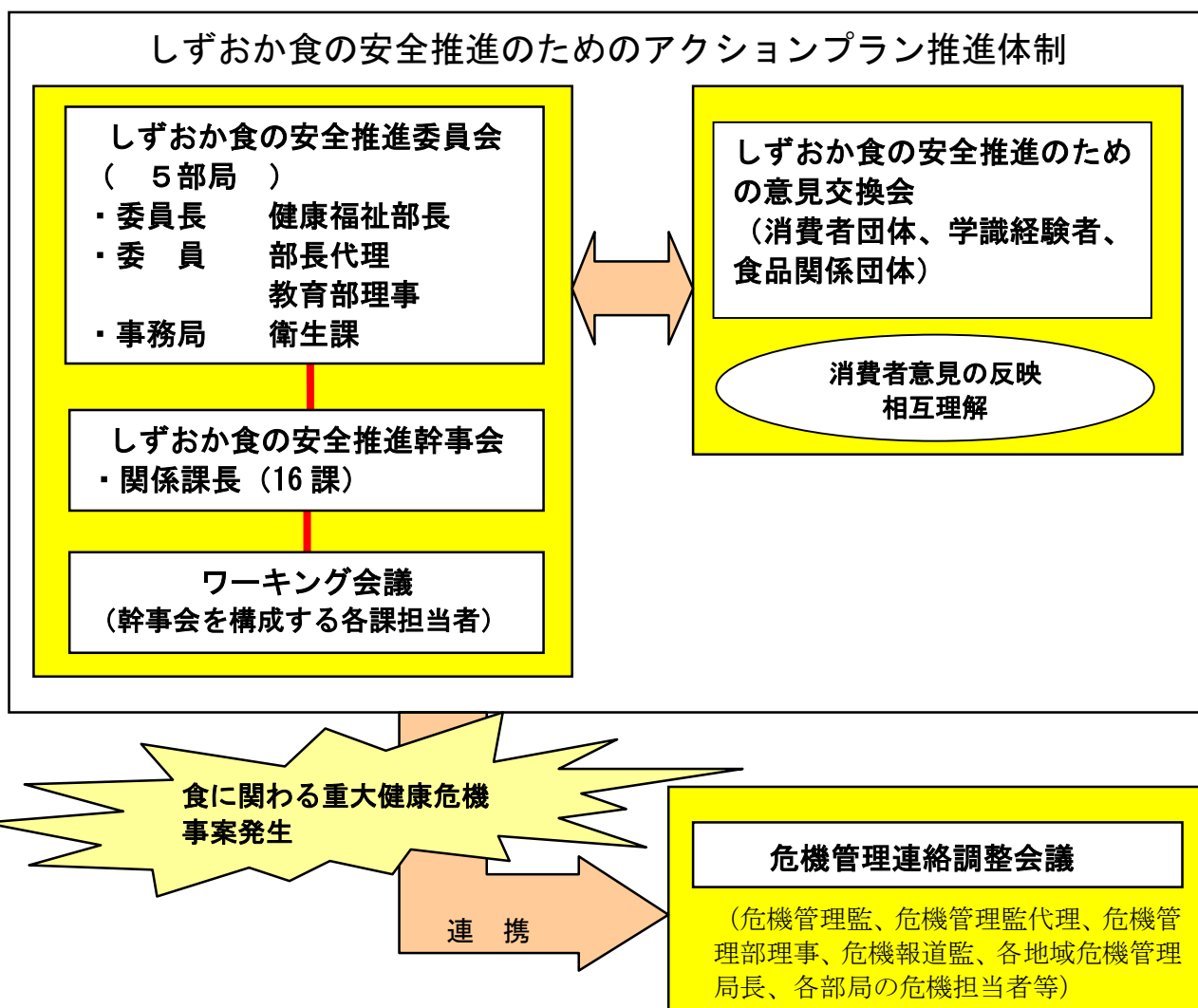
(1) プランの推進体制

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、静岡県の商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商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⁴⁶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進行管理や活動の把握を行います。



(2) プランの進行管理

各事業の進行管理はしずおか食の安全推進幹事会が行います。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⁴⁵」(以下、「意見交換会」という。)において新アクションプラン全体にわたる、意見をいただき、その後の施策へ反映させるよう努めます。

(3) 実施結果の公表

アクションプランの各事業の実績、意見交換会で使用した資料及び頂いたご意見についてはホームページ上で公表します。

6 プランの期間と目標

(1) 計画期間

静岡県総合計画⁴⁶の計画期間にあわせ、令和8年度から令和10年度までの3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

新アクションプランにおける【柱1】「生産から流通・消費における食品の安全確保」と【柱2】「消費者の食に対する信頼確保」のそれぞれに目標を定める。

ア 【柱1】「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者数 10人以下

イ 【柱2】「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

第2章 アクションプランの施策体系

【具体的施策】*

【分野別施策】

(1) 生産者におけるGAP導入への支援 (2) 農薬の適正な使用と販売の指導 (3) 動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導 (4) 家畜伝染性疾病対策の推進	1 生産段階における衛生管理指導の充実強化
(1) 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 (2) 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 (3) 製造所における食品添加物等の適正な使用についての指導の徹底 (4) 食物アレルギー対策の推進 (5) と畜検査・食鳥検査の徹底 (6) 食肉の安全性確保の推進	2 製造・加工段階における監視指導の充実強化
(1) 調理施設における HACCP に沿った衛生管理の推進 (2) 調理施設に対する食中毒防止対策指導 (3) 学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施 (4) 大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底 (5) 食物アレルギー対策の推進	3 調理段階における食中毒防止対策等の充実強化
(1) 卸売市場等における HACCP に沿った衛生管理の推進 (2) 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 (3) 流通段階における違反・不良食品の排除 (4) 輸入食品の監視・検査の実施 (5) 健康食品の安全対策の推進	4 流通・消費段階における監視指導の充実強化
(1) 食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援	5 自主管理体制推進の支援
(1) 関係機関等との連携体制の強化 (2) 食品による健康被害発生時の調査・原因究明 (3) 試験検査・調査研究体制の充実	6 食品に係る危機管理体制の充実

(1) 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保 (2) 食の安全に関するリスクコミュニケーション事業の推進	1 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進
(1) 迅速でわかりやすい情報の提供 (2) 食品安全検査結果の公表 (3) デジタル技術を活用した情報の発信 (4) 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	2 食の安全・安心に関する情報発信の充実強化
(1) 静岡県食育推進計画に基づく食育の推進 (2) 食の安全に関する知識の普及や啓発	3 消費者の正しい知識習得への支援
(1) 食品の正しい表示についての指導・啓発 (2) 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進 (3) 適正な食物アレルギー表示の推進	4 適正表示の推進
(1) 県産食品の安全性に関する情報の発信 (2) トレーサビリティシステムの推進 (3) 環境に配慮した生産体制の導入・定着 (4) 食品関連事業者の食の安全・安心等に関する知識習得への支援	5 県産食品の信頼確保
(1) 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応 (2) 事業者への危機管理対応の啓発・助言	6 食品に係る危機管理対応の充実

* 具体的施策ごと、重要な取組に目標値を定め、活動指標⁴⁶として設定する。

目的

県民への安全で安心できる食品の提供

目標

人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数10人以下

食の安全に対する県民の信頼度80%以上

方向性

柱1 生産から流通・消費における食品の安全確保

柱2 消費者の食に対する信頼確保

第3章 分野別の施策

I 【柱1】生産から流通・消費における食品の安全確保

【分野別施策1】生産段階における衛生管理指導の充実強化

【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。
- 県は、指導者、生産者向け研修、しずおか農林水産物認証制度(以下、「しずおか認証⁴⁸」という。)の現地指導等を行い、GAP等認証導入を支援してきましたが、既認証農場の廃業等により、認証農場が減少傾向にありました。また、農林水産省からGAP基準の国際水準化を求められ、本県でも「しずおか認証」の見直しを行いました。
- 平成18年にはポジティブリスト制度⁵³が施行され、食品中に残留するすべての農薬、飼料添加物⁵¹及び動物用医薬品⁵¹について、残留基準（一律基準⁴⁵を含む。）が設定されています。
- 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。
- 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⁴⁷や豚熱⁵³が、国内で発生しています。

【課題】

- 消費者の農林産物に対する安全・安心の意識は高く、残留農薬⁴⁸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。
- 生産現場ではGAPに取り組む必要性が高まっていますが、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。
- 「しずおか認証」の制度を廃止し、国際水準のGAP基準を採用したしずおか農林水産物GAP認証制度（以下、「しずおかGAP⁴⁸」という）を新たに制度化したことから、現在、しずおか認証を受けている農場等を、「しずおかGAP」の認証基準以上に引き上げる支援をしていく必要があります。
- 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。
- 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。
- 動物用医薬品の不適正使用が、人の健康に悪影響を与えることのないよう、畜産農家への巡回指導を行う必要があります。
- 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。

具体的施策(1) 生産者におけるGAP導入への支援

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
しずおかGAPの導入支援	しずおかGAPの指導経営体数(各年度の審査、監査の対象経営体数の累積)	—	50 経営体	累積 100 経営体	累積 150 経営体

- 「しずおか認証」を受けている農場等を、国際水準のGAP基準を採用した「しずおかGAP」の認証基準以上に引き上げる支援をします。
【食と農の振興課、畜産振興課】
- GAP指導者を養成します。
【食と農の振興課、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。
【食と農の振興課】
- 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普及啓発活動を実施します。
【食と農の振興課】
- 県内農業経営体²⁾の意識向上、GAP認証の取得に向けて支援します。
【食と農の振興課、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・安心な養殖魚の生産を支援します。
【水産資源課】

具体的施策(2) 農薬の適正な使用と販売の指導

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
農薬・肥料適正使用管理体制強化	農薬販売者及び使用者への立入検査数	341 件	350 件	累計 700 件	累計 1,050 件

- 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。
【食と農の振興課】
- 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。
【食と農の振興課】
- 農薬販売者等の知識向上のため、農薬管理指導士²⁾研修を開催します。
【食と農の振興課】
- 県内で生産された物に残留する農薬について、農薬の使用実態を把握し、流通・販売段階での効果的な検査を実施します。
【衛生課】
- 検査の結果、違反が判明した場合は、生産者指導による再発防止のため、検査結果を速やかに経済産業部に伝えるなど情報共有を図ります。
【衛生課】

具体的施策(3) 動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
動物用医薬品販売業者への立入検査	立入検査実施率 (立入検査実施数/動物用医薬品販売業者数)	100%	100%	100%	100%
水産用医薬品残留検査(養殖魚安全対策事業)	基準値を超える検体数	0 検体	0 検体	0 検体	0 検体
	検査検体数	16 検体	16 検体	累計 32 検体	累計 48 検体

- 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】
- 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、出荷・流通・販売段階での効果的な検査を実施します。
【水産資源課、衛生課】
- 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】
- 畜水産食品の検査の結果、違反が判明した場合は、生産者指導による再発防止のため、検査結果を速やかに経済産業部に伝えるなど情報共有を図ります。
【衛生課】

具体的施策(4) 家畜伝染性疾病対策の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
畜産農家への巡回指導	指導実施率 (巡回指導実施数/畜産農家数)	100%	100%	100%	100%

- 「家畜伝染病予防法⁴⁶」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】
- 高病原性鳥インフルエンザや豚熱等の特定家畜伝染病⁵¹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】

【分野別施策2】 製造・加工段階における監視指導の充実強化

【現状】

- 食品衛生法⁵⁰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）が、HACCPに沿った衛生管理⁵³を実施することとなり、その導入、定着を図ってきました。
- 食肉に起因する腸管出血性大腸菌⁵¹ O157やカンピロバクター⁴⁶等の食中毒を未然に防止するため、と畜場⁵¹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。

- 食品添加物⁵⁰は、消費者庁において、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。
- 消費者の健康被害の発生を防止する観点から、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食物アレルギー物質⁴⁵ 8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）（以下、「特定原材料」という。）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。
- 水産加工業者向けの衛生管理講習会を、毎年、各地域で開催しています。

【課題】

- HACCPに沿った衛生管理では、今後、事業者自ら検証に取り組み、その円滑な運用と精度の向上を図る必要があります。
- 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⁴⁹では、衛生管理を適切に行い、事業者自らが検証して必要な改善に取り組むことで、その円滑な運用と精度の向上を図る必要があります。
- HACCPに沿った衛生管理の技術的助言を適切に実施するために、食品衛生監視員⁴⁹及びと畜・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。
- 製造・加工段階において違反・不良食品が確認された場合、健康被害拡大防止のため、速やかに流通から排除するための措置を講じる必要があります。
- 消費者は、食品添加物の使用に対し高い関心を持っていることから、食品製造者による不適正な食品添加物の使用や表示は、食に対する信頼を損なうため、違反者に対しては徹底した改善指導を実施する必要があります。
- 食物アレルギー⁵⁰はごく微量のアレルギー物質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、事業者は品目ごとにアレルギー物質が原材料に含まれているかを確認する必要があります。
- 捕獲された野生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の収集及び提供をする必要があります。
- 水産加工業者は減少傾向であり、研修会の開催方法のオンライン化や集約化などによる効率的な開催方法へ変更する必要があります。

具体的施策(1) 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

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品衛生監視指導 (HACCP 実施状況助言・指導)	製造・加工施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	100%	100%	100%	100%

- HACCPに沿った衛生管理の技術的助言・指導を行うことで、事業者自らが検証を行えるよう支援し、HACCPに沿った衛生管理の精度向上を図ります。

【衛生課】

- 新規事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を行います。

【衛生課】

- 中小規模食品事業者を対象に、HACCPに基づく衛生管理の導入・維持・管理す

- 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の育成、資質向上を図ります。 【衛生課】
- HACCPの推進のため、加工業者を対象として専門家による現地指導やオンラインなどを活用した研修会を実施します。 【水産振興課】

具体的施策(2) 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

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
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	外部検証実施率 (外部検証実施回数 ／目標回数)	100%	100%	100%	100%

- と畜場及び大規模食鳥処理場に対しては、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることを確認するため外部検証を実施します。 【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】
- 令和8年4月から一部供用開始する静岡県食肉センターにおいて、輸出認定に向けた高度な衛生管理に取り組みます。 【畜産振興課】

具体的施策(3) 製造所における食品添加物等の適正な使用についての指導の徹底

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
違反が判明した製品の製造者への改善指導	改善率 (改善完了件数 ／違反件数)	100%	100%	100%	100%

- 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、違反が確認された場合は、廃棄を命令するなど速やかに当該食品を流通から排除します。 【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】
- 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ます。 【衛生課】

具体的施策(4) 食物アレルギー対策の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
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 (違反改善数/違反数)	100%	100%	100%	100%

- 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⁴⁸防止対策及び表示等の確認を行います。【衛生課】
- 食品製造施設等への立入検査では、食物アレルギー表示⁵⁰の制度変更等の適正管理に資する情報提供を行います。【衛生課】
- 食品製造施設で製造する食品のアレルギー物質検査を実施し、食品の表示の適正化を図ります。【衛生課】

具体的施策(5) と畜検査⁵¹・食鳥検査⁴⁹の徹底

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
と畜検査・食鳥検査の実施	検査率 (検査数/搬入された家畜・家きん数)	100%	100%	100%	100%

- 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】
- 残留物質モニタリング検査等の実施により、食肉、食鳥肉の安全を確保します。【衛生課】
- 法令に基づくBSE⁵³検査を迅速に実施できる体制を備え、牛肉の加工段階を含め、脳、脊髄などの特定危険部位⁵¹の確実な除去等、適正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。【畜産振興課、衛生課】

具体的施策(6) 食肉の安全性確保の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
生食用食肉の加工施設への監視	生食用食肉加工施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	100%	100%	100%	100%

- 生食用食肉(牛肉)の加工を行う施設に対して、監視指導を行います。【衛生課】
- カンピロバクター食中毒対策として、食肉処理業者に対して、加熱が必要である旨の情報伝達を確実にを行うよう指導します。【衛生課】
- 関係部局と連携して野生鳥獣肉を提供する事業者等に対して衛生管理の徹底について周知します。【衛生課、関係課】

【分野別施策3】 調理段階における食中毒防止対策等の充実強化

【現状】

- 食品衛生法の改正により、飲食店等の調理施設においても、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなり、その導入、定着を図ってきました。
- 令和6年度の食中毒発生件数は14件、患者数404人であり、うちノロウイルスによる食中毒は7件333人を占めています。
- 令和6年度は、ノロウイルスを原因とする100人を超える大規模な食中毒が発生しています。
- カンピロバクター食中毒が毎年発生し、令和6年度の食中毒発生件数は4件であり、加熱不十分な鶏肉の提供によるものでした。
- コロナ禍後、調理食品のテイクアウト・デリバリーによる提供、フードイベントにおけるキッチンカーや露店による調理食品提供など、施設の営業形態が変化しています。
- 消費者庁・厚生労働省が、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定し、SDGs⁴⁶の点からも、食べ残した食品の持ち帰りが促進されています。
- イベント等の大型化で、食品の大量発注が増えたことから、調理室の面積、設備、人的能力等を大幅に超えた受注を原因とした食中毒が発生しています。
- 食物アレルギーは、表示義務のない調理施設においても対応が求められています。

【課題】

- HACCPに沿った衛生管理では、今後、事業者自ら検証に取り組み、その円滑な運用と精度向上を図る必要があります。
- 発生件数、患者数とも多いノロウイルス食中毒を予防する必要があります。
- カンピロバクター食中毒発生を防止するためには、鶏肉は調理段階において十分な加熱調理が必要であることを周知していく必要があります。
- テイクアウト・デリバリーや、食べ残しの持ち帰りに伴う提供リスク⁵⁴を周知し、適切な調理食品の取扱いを啓発する必要があります。
- 食品の受注数は、調理能力に応じた範囲に限るよう啓発することが必要です。
- 学校・病院等の給食は、大量に調理され配食数も多く、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、引き続き衛生管理の徹底を図る必要があります。
- 食物アレルギーによる健康被害発生を防止するため、調理段階においても、アレルギー物質使用状況の把握、二次汚染対策の徹底及びアレルギー疾患を有する方に対する情報提供の必要があります。

具体的施策(1) 調理施設における HACCP に沿った衛生管理の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品衛生監視指導 (HACCP 実施状況助言・指導)	調理施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	100%	100%	100%	100%

- HACCPに沿った衛生管理の技術的助言・指導を行うことで、事業者自らが検証を行えるよう支援し、HACCPに沿った衛生管理の精度向上を図ります。

【衛生課】

- 新規事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を行います。

【衛生課】

具体的施策(2) 調理施設に対する食中毒防止対策指導

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
ノロウイルス食中毒防止のための手洗い指導の実施	事業者向け講習会における手洗い指導実施率 (指導実施件数/講習会開催件数)	—	100%	100%	100%
新規業者への助言・指導 (デリバリー等の衛生管理・調理能力超過への注意)	新規講習会における指導実施率 (指導実施件数/講習会開催件数)	—	100%	100%	100%
フードイベント等に対する助言・指導	イベント開催に対する助言指導率 (助言指導件数/イベント等開催届出件数)	—	100%	100%	100%

- ノロウイルス食中毒の予防対策で最も重要な手洗いについて、食品事業者対象の講習会において、洗い残しを目視確認できる蛍光ローションとブラックライトによる手洗い検証器を用いた正しい手洗い指導を実施します。【衛生課】

- 新規業者を対象とした講習会において、テイクアウト・デリバリーや食べ残しの持ち帰りに対する衛生対策の普及、調理能力を超過する受注への注意喚起を図ります。【衛生課】

- フードイベントやバザーの主催者に対して、食中毒防止のための助言・指導を行います。【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に、あらゆる機会を通じての注意喚起を行います。【衛生課】

- 飲食店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営業者に対し、加熱不十分な鶏肉料理の提供は控えるよう指導します。【衛生課】

- 野生鳥獣肉の料理を提供する飲食店に対して監視指導を行います。【衛生課】

具体的施策(3) 学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
学校・病院に対する監視・指導	学校・病院に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	—	100%	100%	100%

- 学校等集団給食施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく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】
- 養護教諭、栄養教諭等対象の各種研修会や学校給食衛生管理研修会の実施、学校や調理場を訪問し、衛生管理等に関する改善指導を行い、安全管理体制の維持を図ります。【健康体育課】

具体的施策(4) 大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
大量調理施設に対する監視指導	大量調理施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	—	100%	100%	100%

- ノロウイルス食中毒発生の危険が高まった場合や、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⁴⁹」を発表して注意喚起するとともに、11月～2月を「ノロウイルス食中毒防止対策重点期間⁵²」として、大量調理施設等を集中的に監視指導します。【衛生課】
- リスク分析⁵⁴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】
- 食中毒発生時は、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】

具体的施策(5) 食物アレルギー対策の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
新規業者への助言・指導 (食物アレルギー対策)	新規講習会における指導実施率 (指導実施件数 /講習会開催件数)	—	100%	100%	100%

- 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】

- 研修会等を通じて、食品関係者等の食物アレルギー対策について理解を深めます。 【衛生課】

【分野別施策 4】 流通・消費段階における監視指導の充実強化

【現状】

- 卸売市場などの流通拠点や販売店においても、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなり、その導入、定着を図ってきました。
- 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。
- 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いることから、流通拠点及び食品販売店について一斉点検を実施するとともに、販売されている食品の検査の実施により安全確保を図っています。
- 農林畜水産物の生産・出荷者履歴の把握や、適正な食品表示の徹底を求めてきたが、一部出荷物において食品表示の軽微な違反が散見されます。
- 紅麴を原料とした健康食品を原因とする大規模な食中毒が発生し、令和6年度に法改正が行われ、機能的表示食品⁴⁶の衛生管理方法と表示方法が変更になりました。

【課題】

- 販売を行う施設は、施設数が多いため、監視指導に加えて、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段階で適正に表示されるためには、生産から流通に至るすべての段階で適正に表示されることが前提となるので、幅広く啓発にも力を入れる必要があります。
- 県内に流通する食品の多くが県外から供給されることから、流通食品の安全確保のため、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。
- 流通・消費段階において違反・不良食品が確認された場合、健康被害拡大防止のため、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。
- 健康食品は多くの県民に利用されていますが、大量摂取による健康被害が生じないように、リスクと正しい摂取方法が消費者に伝達される必要があります。

具体的施策(1) 卸売市場等における HACCP に沿った衛生管理の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品衛生監視指導 (HACCP 実施状況助言・指導)	販売施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	100%	100%	100%	100%

- 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向上を図ります。 【衛生課】
- 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】

具体的施策(2) 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

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
青果卸売市場の指導・検査	検査実施率 (検査実施数/市場数(書面検査を含む))	100%	100%	100%	100%
水産物卸売市場の指導・検査	検査実施率 (指導・検査実施数/計画した指導・検査実施数)	100%	100%	100%	100%

- 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】
- 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】

具体的施策(3) 流通段階における違反・不良食品の排除

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
違反・不良流通食品に対する処理	完了率 (処理完了件数/違反等食品件数)	100%	100%	100%	100%

- 流通食品の検査を行い、違反が確認された場合は、回収を命令する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や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】
- 食品事業者には食品衛生法第58条第1項や食品表示法⁵⁰第10条の2第1項の規定に基づく自主回収届出制度の周知を行います。【衛生課】
- 食品事業者から自主回収の報告があった場合は、消費者等からの問い合わせ等に適切に対応するとともに、事業者には速やかな回収や改善等を実施するよう指導します。【衛生課】

具体的施策(4) 輸入食品の監視・検査の実施

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
違反が判明した輸入者等への改善指導	改善率 (違反改善数/違反数)	100%	100%	100%	100%

- 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も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、違反の改善指導を行います。 【衛生課】

具体的施策(5) 健康食品の安全対策の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
医薬品類似食品の試買調査	検体数	6 検体	6 検体	累計 12 検体	累計 18 検体

- 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製造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、当該食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、関係機関と連携して対応します。 【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³⁹の排除に努めます。 【薬事課】
- 機能性表示食品制度について、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、意見交換会において、またはホームページ等を用いて情報提供します。 【衛生課】

【分野別施策5】 自主管理体制推進の支援

【現状】

- 食の安全は、事業者の自主的な衛生管理の取組が基本です。より高度な衛生管理に取り組もうとする意欲のある事業者もいます。
- 一般社団法人静岡県食品衛生協会は、衛生管理の向上に向けた自主的な活動として、食品関連事業者の中から食品衛生指導員⁴⁹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の中から食品衛生推進員⁵⁰を委嘱し、飲食店等におけるHACCPに沿った自主衛生管理を適切に助言指導できるリーダーを養成しています。

【課題】

- 衛生管理を向上させるためには、食品事業者がその必要性を十分に理解し、行動する必要があります。法令遵守の徹底だけでなく、事業者自らが、食の安全のための取組を積極的に行っていく必要があります。

具体的施策（１）食品製造・調理段階における自主管理体制推進の支援

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10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	55,000件	35,000件	累計 70,000件	累計 105,000件

- HACCP に沿った衛生管理の向上を目指す中小規模食品事業者に対して、技術的助言・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、食品衛生推進員に対する指導を行い、巡回指導を支援します。【衛生課】
- 中小規模製造施設や飲食店等への 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独自に行っている HACCP 認証制度（静岡県 HACCP 承認事業）を支援します。【衛生課】

【分野別施策6】 食品に係る危機管理体制の充実

【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⁴⁹）において、食品衛生法、食品表示法に基づく食品の検査を実施しています。
- 食品の流通は広域化かつ複雑化しており、広域大規模食中毒や想定外の有害物質による健康被害も発生しています。
- 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）。
- 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。
- 食中毒の原因となる細菌やウイルスに加えて、病因物質として注目されている寄生虫（アニサキス⁴⁵やクドア⁴⁷等）の寄生実態や予防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継続的に実施しています。
- 健康危機管理事案では迅速な対応が求められるため、植物性自然毒等の迅速な試験方法の検討を実施しています。
- 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。

【課題】

- 健康被害の拡大防止及び再発防止のため、速やかに調査を開始し、原因究明を行い、原因食品の排除等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、困難化する場合があります。

- 広域発生や集団発生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、感染症担当課と食品担当課の連携が重要です。
- 無数にある有害物質のすべてを想定し、検査の機器、試薬を備えることは難しい状況です。

具体的施策（１） 関係機関等との連携体制の強化

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
関係機関・自治体等との情報交換	関係機関・自治体等との情報交換回数	—	5回	累計 10回	累計 15回

- 食に関する重大健康危機事案等が発生した場合は、必要に応じ、静岡県危機管理連絡調整会議を開催し、全庁での情報共有などを図ります。
【事務局、危機政策課、関係課】
- 平時から、広域的な食品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、全国食品衛生主管課長連絡協議会等の組織を通じ、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】

具体的施策（２） 食品による健康被害発生時の調査・原因究明

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
担当職員の資質及び危機管理能力の向上	職員向け研修会の開催回数	—	3回	累計 6回	累計 9回

- 食品による健康被害の発生を探知した際は、感染症担当課と食品担当課が連携・協力し調査を進め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迅速かつ的確な初動調査を実施するため、平時から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】
- 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腸管出血性大腸菌による広域発生事例や食品衛生法第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⁵¹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】

具体的施策(3) 試験検査・調査研究体制の充実

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
内部点検・外部 精度管理	改善率 (改善実施件数 /指導実施件数)	100%	100%	100%	100%

- 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ともに、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、衛生課】
- 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】

Ⅱ【柱2】 消費者の食に対する信頼確保

【分野別施策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⁵⁴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。
- 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7年度に実施した県政インターネットモニター⁴⁷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26.2%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、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。特に、食の安全に関心の高い子育て世代に対し、食品を信頼できる情報を示すためには、意見交換が必要です。

具体的施策(1) 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
タウンミーティング・意見交換会等の開催	開催回数	12回	12回	累計 24回	累計 36回

- タウンミーティング⁵¹や食の安全推進のための意見交換会など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ます。

【事務局、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】

具体的施策(2) 食の安全に関するリスクコミュニケーション事業の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
タウンミーティング・意見交換会等の開催	タウンミーティング・意見交換会等に満足した参加者の割合	—	80%以上	80%以上	80%以上

- 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やこども・若者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】

【分野別施策2】 食の安全・安心に関する情報発信の充実強化

【現状】

- 食の安全・安心に関する、正しくわかりやすい情報が、食品に対する安心感につながっています。
- これまで、食中毒警報をはじめとする食品の安全性に関する緊急情報について、必要な都度、県民に対して危機管理情報として発信しています。
- マスメディア等にあふれている食に関する情報の中には、誤った情報や偏った情報もあり、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「食品の安全性に関する迅速かつ正確な情報の提供」を求める県民の声があります。
- 新型コロナウイルス感染拡大を契機に、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、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化が進展しました。
- 県では、給食に関する情報をインスタグラムなどの身近なSNSを活用し、情報発信しています。

【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。
- 食品に関する重大な健康危機事案等が発生した際、報道機関の協力を得て、迅速かつ広範に情報を伝える必要があります。
- 報道等を通じて誤解や風評被害等を招く情報が拡散しないよう、県は正確かつ的確な情報を報道機関に伝える必要があります。
- 食中毒警報等食品に関する健康危機管理情報を適時発表し、食品の取扱い上の注意を促し、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に健康被害につながるおそれのある食品や、安全性に問題のある食品の情報について、緊急情報を発信する必要があります。
- 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るため、参加できない消費者の理解促進が図れるよう、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。

- SNS や動画配信など、デジタル技術を活用し、効果的に情報発信を行う必要があります。

具体的施策(1) 迅速でわかりやすい情報の提供

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10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	24回/年	24回	累計 48回	累計 72回

- 食の安全に関する多種多様な情報が氾濫する中、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、正しい情報をタイムリーに分かりやすく発信するために、県庁内の食の安全に係る各課の取組を一括して閲覧できるホームページ「フード・ゲートウェイ」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）により、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。特に、こども園等の保護者向けに発信し、情報提供先の範囲を広げます。【衛生課】
- 防災訓練等の時期に合わせ、消費者へ災害時の食中毒予防について知識の普及を図ります。【衛生課】
- 消費者向けのパンフレットを更新し、食物アレルギー表示や栄養成分表示⁴⁵等を含む食品表示制度の理解の向上を図ります。【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。【事務局】

具体的施策(2) 食品安全検査結果の公表

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品検査の合格等安全情報提供	情報提供回数	47回	35回	累計 70回	累計 105回

- 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、事業者に対する営業禁止や回収命令等の行政処分を行った場合は、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事業者に対しては、食品表示法及び景品表示法⁴⁷に則って指導を行い、違反を確認した場合には、命令により厳正な行政処分を行います。また、事業者による自主的な公表を促します。【県民生活課、衛生課】

具体的施策(3) デジタル技術を活用した情報の発信

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食の安全・安心に関するホームページ情報の充実	フード・ゲートウェイの更新回数	—	50回	累計 100回	累計 150回

- 「食育⁴⁸月間」(6月)や毎月19日の「食育の日」「共食⁴⁹の日」等を中心に、SNS等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「フード・ゲートウェイ」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。

【事務局】

- 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、学校給食の安全・安心に関する情報を、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】

具体的施策(4) 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

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
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)	54回	適時	適時	適時

- 食中毒や重大な食品事故、食品の検査結果等について、積極的に公表し、正確な情報を分かりやすく提供することで県民への注意喚起を図ります。

【事務局、危機政策課、衛生課】

- 飲食を起因とする広域的または継続的な健康危機事案等の発生時には、危害発生及び被害拡大を防止するため、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、マスメディア、市町、関係団体等を通じて、注意を喚起します。

【危機政策課、衛生課】

【分野別施策3】 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。
- 家庭での食中毒等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よう、啓発活動を行っています。

【課題】

- 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することが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。
- 消費段階における安全性確保のため、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。

具体的施策(1) 静岡県食育推進計画⁴⁸に基づく食育の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食育指導者研修会・情報交換会の開催	各健康福祉センターの開催回数	1回以上/ 年	1回以上	1回以上	1回以上

- 子どもの頃の経験や身についた食習慣は、その人の価値観や生き方をも左右する大きな意味を持つことから、「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することができる力を身につける食育を推進します。 **【健康増進課】**
- 幼児・児童・保護者等を対象に望ましい食生活に関する知識や料理をつくる体験等を取り入れた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】**
- 親子等を対象に、バランスのとれた食生活への意識向上や農林漁業への理解醸成を図り、地域の食品を選ぶ県民の増加につなげるため、農林漁業及び食育活動を実体験する講座を開催します。 **【食と農の振興課】**

具体的施策(2) 食の安全に関する知識の普及や啓発

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10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	12回	15回	累計 30回	累計 45回

- 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】**

【分野別施策4】 適正表示の推進

【現状】

- 令和7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82.9%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。

- 食物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。

【課題】

- 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
- 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。
- 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。
- 遺伝子組換え食品⁴⁵については、消費者の安全性に対する関心も高く、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、安全性の審査を受けたものであることなど正しい情報を提供し、理解促進を図る必要があります。
- 食物アレルギーは、アナフィラキシーショック⁴⁶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、表示の適正化を図る必要があります。

具体的施策(1) 食品の正しい表示についての指導・啓発

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品表示調査	調査商品数	—	15,000 商品	累計 30,000 商品	累計 45,000 商品
食品表示法違反に対する改善指導	改善率 (改善完了商品数/違反等商品数)	—	100%	100%	100%

〔指導〕

- 食の総合相談窓口⁴⁹に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、食品衛生監視員が、食品表示法、健康増進法⁴⁷、米トレーサビリティ法⁴⁷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ます。 **【県民生活課、衛生課】**
- 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、衛生課、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】**
- 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〕

- 食品表示の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、県民が食品表示を、健康づくりや商品選択に積極的に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、事業者が自ら正しい表示を行うことにより、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】

具体的施策(2) 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
食品製造・加工施設に対する監視指導	製造・加工施設に対する監視率 (監視件数/目標監視件数)	100%	100%	100%	100%

- 食品製造・加工施設に立ち入り、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。【衛生課】

具体的施策(3) 適正な食物アレルギー表示の推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
アレルギー表示違反が判明した製造者等への改善指導	改善率 (違反改善数/違反数)	—	100%	100%	100%

- 食品表示法により表示が義務づけられている特定原材料について、食品衛生監視員が食品に適正に表示されていることを確認し、また、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】

【分野別施策5】 県産食品の信頼確保

【現状】

- 県では、県内産農林畜水産物や県内で製造された加工食品の検査を行っています。
- 東日本大震災における原子力災害対策に関連し、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。本県では、これまで県内の野生きのこから基準値を超えた放射性セシウムが検出されています。

- 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。
- 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。
- 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、個体識別情報の適正管理を推進します。
- 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。
- 食品事業者には、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。
- 農業生産においても農薬・化学肥料の使用量削減などの環境負荷低減が求められているため、令和3年に策定された「みどりの食料システム戦略⁵³」を推進しています。
- 県産食品においても、食品ロス削減、環境負荷低減といった食の社会課題解決と高付加価値化の両立には、フードテック⁵⁴等の先端技術の活用や、未利用食材を活用した食のアップサイクル⁴⁹の促進などが重要な要素となっています。

【課題】

- 県内産農林畜水産物等の検査を行い、その結果を発信することで、県民の不安を解消するとともに、相談に対応できる体制を継続していく必要があります。
- 県内産農林畜産物については、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る事例があることから、野生きのこの検査を継続していく必要があります。
- 他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。
- 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林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⁵²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。
- 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の必要があります。
- 現在、県内で有機農業に取り組んでいる農業者は約半数が1ha未満であり、1者当たりの取組規模は小さい状況です。
- 食品事業者に対し、フードテック等の先端技術を活用した食のアップサイク

ルの必要性を情報発信し、未利用食材を活用したアップサイクル食品の開発など、食の社会課題解決や持続可能な食品産業の振興に寄与する取組拡大を図っていく必要があります。

具体的施策(1) 県産食品の安全性に関する情報の発信

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
県産食品の検査結果情報提供	県産食品の検査結果情報提供回数	—	12回	累計 24回	累計 36回

- 県産食品の検査や、県内産農林畜産物等に対する放射性物質検査の検査結果を積極的に発信します。【衛生課、林業振興課、食と農の振興課】
- 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】
- 消費者の県産品に対する信頼を確保するため、適正な食品表示ができるよう、たびたび制度改正が行われる食品表示法について事業者向け講習会を開催し、その開催状況を発信します。【衛生課】

具体的施策(2) トレーサビリティシステムの推進

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
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 (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)	100%	100%	100%	100%

- 消費者が牛肉の生産履歴を追跡できるよう、農場に個体識別情報の登録を指導します。【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】

具体的施策(3) 環境に配慮した生産体制の導入・定着

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
環境に配慮した生産体制の導入・定着	有機農業の取組面積	771ha	950ha	1040ha	1130ha

- 化学肥料や農薬の使用低減等、環境に配慮した生産方式への転換を支援していきます。【食と農の振興課】
- 有機農業に対する消費者の理解の増進、需要の喚起を行っていきます。【食と農の振興課】

具体的施策(4) 食品関連事業者の食の安全・安心等に関する知識習得への支援

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
未来型食品創出教育プログラム	プログラム受講者	—	24人	累計 48人	累計 72人

- 食品事業者を対象に、消費者に対する食の安全・安心を始め、フードテック等の先端技術の活用などに関する知識を習得するための教育プログラムを開催し、食の社会課題解決と高付加価値化を両立する未来型食品の開発に寄与する中核人材を育成します。【新産業集積課】

【分野別施策6】 食品に係る危機管理対応の充実

【現状】

- 近年の食品流通の広域化が、大規模食中毒につながらないよう、国の関係省庁と各自治体が広域連携を図り、危機管理体制を整備しています。
- 海外から、国内法に不適合な食品が輸入され、健康被害につながることもないよう、検疫所及び、自治体で検査を行い、違反食品があれば、速やかに国と自治体で情報を共有しています。
- 消費者からの、複数の法令にわたる食品や食品表示に関する苦情や相談、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。
- 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、事業者支援を行っています。

【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、関係機関と連携して適切な措置をとる必要があります。
- 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。

具体的施策(1) 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10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 (対応完了件数/相談件数)	100%	100%	100%	100%

- 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、速やかに対応します。【事務局】
- 食品は広域に流通しており、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、情報交換を密にします。必要に応じて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】

具体的施策(2) 事業者への危機管理対応の啓発、助言

事業	活動指標	現状値 (R6年度)	R8年度	R9年度	R10年度
新規事業者への危機管理対応支援	新規事業者への助言実施率 (助言実施数/新規許可件数)	—	100%	100%	100%

- 事業者には食品衛生法第58条第1項や食品表示法第10条の2第1項の規定に基づく食品衛生申請等システムを利用した届出制度の周知を行い、緊急時の対応マニュア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、届出により内容を把握し、迅速な回収や改善対応等を指導します。【衛生課】

資料編

1 前アクションプラン（2022～2025）における取組結果

【柱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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値
人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数	4.4人	10.0人	11.2人		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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値	(担当課)
生産者のGAP導入への支援	GLOBAL G.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。）	3,600農場	3,294農場	3,087農場		累計 4,500農場	食と農の振興課

生産者への衛生管理指導の充実

主要事業	管理指標	2022年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値	(担当課)
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）	0件	2件	0件		0件	食と農の振興課
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
	立入検査実施数/動物用医薬品販売業者数	129/129	127/127	127/127			
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
	検査検体数（件）	30件	15件	15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件	0件	0件		0検体	水産資源課
	検査検体数（件）	18検体	16検体	16検体			
畜産農家への巡回指導	指導実施率（％）	100%	100%	100%		100%	畜産振興課
	巡回指導実施数/畜産農家数	358/358	334/334	324/324			
家畜伝染病の発生防止	家畜伝染病発生件数（件/年）	8件	8件	17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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	監視件数/目標監視件数	11,825/11,314	13,138/11,935	13,196/13,001			
製茶工場合同監視指導	監視率（％）	100%	100%	100%		100%	お茶振興課
	監視件数/施設数	6/6	6/6	6/6			
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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	監視件数/目標監視件数	33,153/32,193	33,041/31,769	32,264/31,770			
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
	違反改善数/違反数	14/14	22/22	31/31			
添加物製造施設の監視指導	監視率（％）	100%	100%	100%		100%	衛生課
	添加物製造施設監視指導数/添加物製造施設数	89/89	88/88	92/92			
添加物に係る違反が判明した施設の改善指導	改善率（％）	100%	違反なし	100%		100%	衛生課
	違反改善数/違反数	1/1	-	1/1			
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
	違反改善数/違反数	8/8	4/4	4/4			

調理段階におけるHACCPの推進

主要事業	管理指標	2022年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	監視件数/目標監視件数	21,308/21,264	20,816/20,495	19,734/19,680			

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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値	(担当課)
大規模食品取扱施設等に対する監視・指導	重要度の高い施設に対する監視率(%)	100%	100%	100%		100%	衛生課
	監視件数/目標監視件数	1,072/1,062	1,062/963	938/873			
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
	講習会開催数/計画した講習会開催数	15/15	16/16	16/16			
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
	講習会開催数/計画した講習会開催数	1/1	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%	健康体育課
	講習会開催数/計画した講習会開催数	8/8	6/6	6/6			
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)	3件	2件	4件		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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	監視件数/目標監視件数	8,718/7,239	7,165/6,429	6,798/6,543			
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
	検査件数/施設数	5/5	5/5	3/3			
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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	違反改善数/違反数	2/2	6/6	1/1			
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
	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	5/5	5/5	3/3			
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
	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	5/5	4/4	7/7			
違反・不良流通食品に対する処理	完了率(%)	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	28/28	42/42	47/47			
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(%)	22.6%	22.0%	22.7%		10%以上	衛生課
	輸入食品検査実施数/食品検査実施数	922/4,080	882/4,003	906/3,995			
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
	違反改善数/違反数	1/1	3/3	1/1			
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)	150検体	145検体	110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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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)	60,519件	57,752件	58,777件		55,000件以上	衛生課
静岡県三HACCP承認	承認事業所(件/年)	17件	12件	9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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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)	6回	13回	54回		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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	指摘に対する改善数/指摘事項数	4/4	1/1	1/1			

【柱2】消費者の食に対する信頼確保

管理指標	2022年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値
食の安全に対する県民の信頼度	73.1%	74.0%	72.6%	78.2%	80%以上
(県政世論調査結果(県内に住18歳以上4,000人無作為抽出)に基づく。)					

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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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	12回		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(%)	92.8%	90.4%	94.6%		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	4回	4回		4回以上	衛生課

食の安全・安心に関する情報発信の充実

主要事業	管理指標	2022年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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	衛生課
	情報提供先(件)	729件	729件	729件		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)	37回	39回	47回		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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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)	4,884件	4,668件	3,561件		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)	504店舗	566店舗	671店舗		累計600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)	28回	40回	50回		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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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)	19回	16回	18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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	目標値	(担当課)
食品表示調査	調査件数(件/年)	18,765件	18,871件	17,129件		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)	102件	103件	109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(%)	50%	67%	33%		0%	お茶振興課
	不適正表示事項数/製茶工場同監視指導件数	3/6	4/6	2/6			
不適正な表示商品の排除(お茶)	不適正な表示割合(%)	20%	7%	33%		0%	お茶振興課
	不適正な表示商品(お茶)/表示確認件数	3/15	1/15	5/15			
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(%)	4%	8%	16%		0%	林業振興課
	不適正な表示商品(しいたけ)/表示確認件数	5/118	10/126	20/128			
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
	検査検体数(件)	60件	40件	40件			

県産食品の信頼確保

主要事業	管理指標	2022年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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
	検査検体数(件)	40件	40件	50件			
養殖魚に関する情報発信活動	活動回数(回/年)	2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
	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	33,200/33,200	34,100/34,100	33,539/33,539			
量販店等と連携した地産地消の推進	地産地消費フェア取組支援企業数(企業/年)	18企業	16企業	22企業		20企業	食と農の振興課
しずおか食セレクションのブランドの向上	しずおか食セレクション販売額(億円)	584億円	602億円	635億円		600億円(2025年度)	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年度	2023年度	2024年度	2,025年度	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%	100.0%		100%	衛生課
	相談が完了した数/相談数	45,690/45,690	45,510/45,510	48,514/48,514			

2 新アクションプラン活動指標一覧

I 【柱1】生産から流通・消費における食品の安全確保

【目標】人口10万人当たりの食品を原因とする健康被害者数 10人以下

【分野別施策】

1 生産段階における衛生管理指導の充実強化		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 生産者におけるGAP導入への支援							
しずおかGAPの導入支援	しずおかGAPの指導経営体数 (各年度の審査、監査の対象経営体数の累積)	—	50経営体	累積100 経営体	累積150 経営体		食と農の振興課
(2) 農薬の適正な使用と販売の指導							
農薬・肥料適正使用管理体制強化	農薬販売者及び使用者への立入検査数	341件	350件	累計 700件	累計 1050件		食と農の振興課
(3) 動物用医薬品・水産用医薬品の適正な使用と販売の指導							
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
	立入検査実施数/動物用医薬品販売業者数	127/127					
水産用医薬品残留検査(養殖魚安全対策事業)	基準値を超える検体数	0検体	0検体	0検体	0検体		水産資源課
	検査検体数	16検体	16検体	累計 32検体	累計 48検体		
(4) 家畜伝染性疾病対策の推進							
畜産農家への巡回指導	指導実施率	100%	100%	100%	100%		畜産振興課
	巡回指導実施数/畜産農家数	324/324					

2 製造・加工段階における監視指導の充実強化		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 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							
食品衛生監視指導 (HACCP実施状況助言・指導)	製造・加工施設に対する監視率	100%	100%	100%	100%		衛生課
	監視件数/目標監視件数	13,196/13,001					
(2) 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							
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	外部検証実施率	100%	100%	100%	100%		衛生課
	外部検証実施回数/目標回数	48/48					
(3) 製造所における食品添加物等の適正な使用についての指導の徹底							
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
	改善完了件数/違反等件数	31/31					
(4) 食物アレルギー対策の推進							
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
	違反改善数/違反数	4/4					
(5) と畜検査・食鳥検査の徹底							
と畜検査・食鳥検査の実施	検査率	—	100%	100%	100%		衛生課
	検査数/搬入された家畜数	—					
	検査数/搬入された家さん数	—					
(6) 食肉の安全性確保の推進							
生食用食肉の加工施設への監視	生食用食肉加工施設に対する監視率	—	100%	100%	100%		衛生課
	監視件数/目標監視件数	—					

3 調理段階における食中毒防止対策等の充実強化		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の推進							
食品衛生監視指導 (HACCP実施状況助言・指導)	調理施設に対する監視率	100%	100%	100%	100%		衛生課
	監視件数/目標監視件数	19,734/19,680					
(2) 調理施設に対する食中毒防止対策指導							
ノロウイルス食中毒防止のための手洗い指導の実施	事業者向け講習会における手洗い指導実施率	—	100%	100%	100%		衛生課
	指導実施件数/講習会開催件数	—					
新規営業業者への助言・指導 (デリバリー等の衛生管理・調理能力超過への注意)	新規講習会における指導実施率	—	100%	100%	100%		衛生課
	指導実施件数/講習会開催件数	—					
フードイベント等に対する助言・指導	イベント開催に対する助言指導率	—	100%	100%	100%		衛生課
	助言指導件数/イベント等開催届出件数	—					
(3) 学校、病院等集団給食施設への監視指導の実施							
学校・病院に対する監視・指導	学校・病院に対する監視率	—	100%	100%	100%		衛生課
	監視件数/目標監視件数	—					
(4) 大量調理施設、ホテル・旅館等の監視指導の徹底							
大量調理施設に対する監視指導	大量調理施設に対する監視率	—	100%	100%	100%		衛生課
	監視件数/目標監視件数	—					
(5) 食物アレルギー対策の推進							
新規営業業者への助言・指導 (食物アレルギー対策)	新規講習会における指導実施率	—	100%	100%	100%		衛生課
	指導実施件数/講習会開催件数	—					

4 流通・消費段階における監視指導の充実強化		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 卸売市場等におけるHACCPに沿った衛生管理の推進							
食品衛生監視指導 (HACCP実施状況助言・指導)	販売施設に対する監視率	100%	100%	100%	100%	衛生課	
	監視件数/目標監視件数	6,798/6,543					
(2) 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							
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	
	検査実施数/市場数(書面検査を含む)	13/13					
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	
	指導・検査実施数/計画した指導・検査実施数	7/7					
(3) 流通段階における違反・不良食品の排除							
違反・不良流通食品に対する処理	完了率	100%	100%	100%	100%	衛生課	
	処理完了件数/違反食品件数	1/1					
(4) 輸入食品の監視・検査の実施							
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	
	違反改善数/違反数	1/1					
(5) 健康食品の安全対策の推進							
医薬品類似食品の試買調査	検体数	6検体	6検体	累計 12検体	累計 18検体	薬事課	

5 自主管理体制推進の支援		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 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	55,000件	35,000件	累計 70,000件	累計 105,000件	衛生課	

6 食品に係る危機管理体制の充実		活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 関係機関等との連携体制の強化							
関係機関・自治体等との情報交換	関係機関・自治体等との情報交換回数	-	5回	累計 10回	累計 15回	衛生課	
(2) 食品による健康被害発生時の調査・原因究明							
担当職員の資質及び危機管理能力の向上	職員向け研修会の開催回数	-	3回	累計 6回	累計 9回	衛生課等	
(3) 試験検査・調査研究体制の充実							
内部点検・外部精度管理	改善率	100%	100%	100%	100%	衛生課等	
	改善実施件数/指導実施件数	1/1					

Ⅱ 【柱2】 消費者の食に対する信頼確保

【目標】食の安全に対する県民の信頼度 80%以上

【分野別施策】

1 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の推進	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 消費者が施策に対し意見を表明できる場の確保						
タウンミーティング・意見交換会等の開催	開催回数	12回	12回	累計 24回	累計 36回	衛生課
(2) 食の安全に関するリスクコミュニケーション事業の推進						
タウンミーティング・意見交換会等の開催	タウンミーティング・意見交換会等に満足した参加者の割合	94.6%	80%以上	80%以上	80%以上	衛生課

2 食の安全・安心に関する情報発信の充実強化	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 迅速でわかりやすい情報の提供						
ちや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	24回	24回	累計 48回	累計 72回	衛生課
(2) 食品安全検査結果の公表						
食品検査の合格等安全情報提供	情報提供回数	47回	35回	累計 70回	累計 105回	衛生課
(3) デジタル技術を活用した情報の発信						
食の安全・安心に関するホームページ情報の充実	フード・ゲートウェイの更新回数	—	50回	累計 100回	累計 150回	衛生課
(4) 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）	54回	適時	適時	適時	衛生課

3 消費者の正しい知識習得への支援	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 静岡県食育推進計画に基づく食育の推進						
食育指導者研修会・情報交換会の開催	各健康福祉センターの開催回数	1回	1回以上	1回以上	1回以上	健康増進課
(2) 食の安全に関する知識の普及や啓発						
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	12回	15回	累計30回	累計45回	衛生課

4 適正表示の推進	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 食品の正しい表示についての指導・啓発						
食品表示調査	調査商品数	—	15,000商品	累計 30,000商品	累計 45,000商品	衛生課、県民生活課
食品表示法違反に対する改善指導	改善率	—	100%	100%	100%	衛生課
	改善完了商品数/違反等商品数	—				
(2) 遺伝子組換え食品の表示適正化の推進						
食品製造・加工施設に対する監視指導	製造・加工施設に対する監視率	100%	100%	100%	100%	衛生課
	監視件数/目標監視件数	13,196/13,001				
(3) 適正な食物アレルギー表示の推進						
アレルギー表示違反が判明した製造者等への改善指導	改善率	—	100%	100%	100%	衛生課
	違反改善数/違反数	—				

5 県産食品の信頼確保	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 県産食品の安全性に関する情報の発信						
県産食品の検査結果情報提供	県産食品の検査結果情報提供回数	—	12回	累計 24回	累計 36回	衛生課
(2) トレーサビリティシステムの推進						
家畜個体識別システムの円滑な移動推進	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
	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	33,539/33,539				
(3) 環境に配慮した生産体制の導入・定着						
環境に配慮した生産体制の導入・定着	有機農業の取組面積	771ha	950ha	1040ha	1130ha	食と農の振興課
(4) 食品関連事業者の食の安全・安心等に関する知識習得への支援						
未来型食品創出教育プログラム	プログラム受講者数	—	24人	累計 48人	累計 72人	新産業集積課

6 食品に係る危機管理対応の充実	活動指標	現状値 R6年度	目標値 R8年度	目標値 R9年度	目標値 R10年度	担当課
(1) 食品に関する苦情や不審情報等への迅速な対応						
「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
	対応完了件数/相談数	48,514/48,514				
(2) 事業者への危機管理対応の啓発、助言						
新規事業者への危機管理対応支援（食品衛生申請等システム）	新規事業者への助言実施率	—	100%	100%	100%	衛生課
	助言実施数/新規許可件数	—				

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。

附 則
この要綱は、令和4年5月31日から施行し、令和4年4月1日から適用する。

附 則
この要綱は、令和5年8月23日から施行し、令和5年4月1日から適用する。

附 則
この要綱は、令和6年5月16日から施行し、令和6年4月1日から適用する。

附 則
この要綱は、令和7年6月27日から施行し、令和7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 L G X推進官 くらし・環境部部長代理 兼 L G X推進官 経済産業部部長代理 兼 L G X推進官 教育部理事（総括・新図書館担当）

(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 食と農の振興課長 お茶振興課長 農産振興課長 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>

アナフィラキシーショック

食物、薬物、ハチ毒等の原因物質により、短時間に複数の臓器（皮膚、呼吸器、消化器等）に強いアレルギー症状が現れる病態。

アニサキス

寄生虫の一種。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす。アニサキス幼虫は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見え、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカ等の魚介類に寄生する。

アレルギー物質

アレルギー反応を引き起こす原因となる物質のこと。アレルゲンともいう。

意見交換会

リスクコミュニケーションの手法の一つ。行政、事業者、県民等の関係者が一堂に会し、相互理解を深めるために、対話を通じて情報及び意見の交換を行う。

一律基準

食品中の残留農薬等に関する制度（ポジティブリスト制度）では、全ての農薬・動物用医薬品等について基準値が定められ、基準値を超えて食品中に残留してはならない。食品別に残留基準が定められている農薬等と、残留基準が一律に定められている農薬等があり、後者を一律基準という。食品衛生法に基づき、「人の健康を損なう恐れのない量」として、専門家の検討により、一律基準として0.01ppmが設定され、これを超えて農薬等が残留する食品の販売等は禁止されている。

遺伝子組換え食品

別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物の細胞等に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品。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、使用した原材料に応じて「適切に分別生産流通管理」を行っている旨、「遺伝子組換えでない」旨の表示が可能となる場合がある。

ウェルビーイング

Well（よい）とBeing（状態）を合わせた言葉で、身体的にも、精神的にも、社会的にもすべてが満たされた状態(Well-being)にあること。

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、その量を明らかにするために表示

する。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。また、栄養成分を強調する表示をする場合は、基準を満たす必要がある。

SDGs

Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略。

2015 年 9 月の国連サミットで採択された、2030 年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17 のゴール・169 のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っている。

<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した法律。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）等について規定している。

活動指標

アクションプランを体系づける各施策の主要事業において、具体的な活動成果を数値化したもの。

カンピロバクター

食中毒原因菌の一つで、家きん類や家畜の腸管内等に生息し、生又は加熱不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、牛、豚）等の臓器を食べることや、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことにより人に感染する。比較的少ない菌数（数百個程度）でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こす。末梢神経が障害されるギラン・バレー症候群を起こすこともある。

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。

機能性表示食品

国の定めるルールに基づき、事業者の責任により、販売前に、食品の安全性と機能性に関する科学的根拠等の必要な事項を、消費者庁長官に届け出られた食品。食品表示基準及び消費者庁に届け出た文言に基づく表示が必要である。

GAP

Good Agricultural Practices の頭文字をとった言葉で、日本では「農業生産工程管理」と呼ばれる。

生産工程ごとにルールを定め、ルールに基づいた作業の実施、記録、点検及び評価を行うことにより、持続的な改善活動を行う一連の管理手法。GAP の導入により、食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保や、農業経営の改善、効率化が期待できる。

共食

家族や友人・仲間等、複数人で一緒に食卓を囲んで、共に食べること。

クドア

魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫といわれる寄生虫の一種。クドアの一種であるクドア・セプテンククタータは、ヒラメの筋肉に寄生することが多く、ヒラメの刺身を原因とする食中毒が散見される。食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴。

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。

健康食品

健康の保持増進に資する食品として販売・利用される食品全般を指し、保健機能食品も含む。

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した法律。

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等が規定されている。

県政インターネットモニター

公募により、静岡県政に関するアンケート調査に協力いただいている県民のこと。

県では環境保全や食の安全、教育、犯罪防止等、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アンケート調査を毎年度実施している。

県政世論調査

県民の基本的な生活意識や県政の主要課題についての意識等を伺うための調査。県民の考えを的確に把握し、施策の立案や執行における基礎資料とするために、無作為に抽出された県民に毎年度調査を実施している。

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。

米や米加工品に問題が発生した場合等に、流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存することや、産地

情報を取引先や一般消費者に伝達することを義務づけ、国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及び関連産業の健全な発展を図ることを目的とした法律。

コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、アレルギー物質等が微量混入してしまうことをいう。

<さ行>

残留農薬

農作物等の栽培又は保存中に農薬が付着し、農作物等や環境中に農薬又はその代謝物が残留すること。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等の量の限度（残留基準）が定められている。

しずおか GAP(しずおか農林水産物 GAP 認証)・しずおか認証(しずおか農林水産物認証)

静岡県産の農林水産物に対する安心と信頼の確保と、本県農林水産業の持続可能な発展に寄与することを目的に、生産段階における農林水産物の安全性確保と情報提供の取組を、静岡県が認証するGAP認証制度。

しずおかGAP：農林水産省の定義する国際水準GAP5分野（食品安全、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理）の取組を認証。

しずおか認証：主に食品安全、環境保全、労働安全の3分野の取組を認証。（令和7年度にしずおか農林水産物GAP認証制度に移行）。

静岡県食育推進計画

食育基本法（第17条）に基づいて静岡県が策定した食育全般に関する分野別計画。

静岡県総合計画

県政運営の基本理念や実現に向けた政策等を明示し、県民と目指す姿を共有しながら、静岡県全体を均衡ある発展に導くための指針として策定された計画。

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こと。

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、神経障害等の中毒症の総称で、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、フグ毒等）、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。

食鳥検査

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」(以下、「食鳥処理法」という。)に基づき、年間30万羽以上処理を実施する食鳥処理場において、都道府県知事の検査として、獣医師である食鳥検査員が行う検査。

食鳥処理場

食鳥処理法に基づき、食用に供する目的で食鳥(鶏、あひる、七面鳥等)をとさつし、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。

食肉衛生検査所

安全で衛生的な食肉を供給するため、「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)や、「食鳥処理法」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う機関。

食のアップサイクル

非可食部や未利用食材等、これまで捨てられていたものに付加価値をつけて商品にすること。

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、薬剤師又は獣医師の資格を有するもの、大学又は専門学校で所定の課程を修めて卒業したもの、都道府県知事の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了したもの等のうち、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、収去検査を実施することができる。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

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、都道府県等が実施する監視指導等について、食品衛生法に基づき、都道府県知事等が毎年監視指導計画を定めている。

静岡県の監視指導計画では、食品衛生関係施設に対する、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、自主衛生管理の指導等も含めて、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。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、都道府県知事等が委嘱した者。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した法律。食品、添加物、器具や容器包装の規格基準、表示、検査、営業等について規定。

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）等が定められている。

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法による措置と相まって、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とした法律。

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等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、食物に含まれるタンパク質（以下、アレルギー物質という。）を身体が異物として認識し、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・ゼイ鳴（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」等である。「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。

食物アレルギー表示

アレルギー物質の内、食品表示法で表示が義務付けられているものは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目を含む場合にはそれらを含む旨の表示が推奨されている。

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。

<た行>

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。

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。予防対策としては、野菜類は流水でよく洗うこと、と畜場の衛生管理、低温保存の徹底、食肉を中心部までよく加熱（75℃、1分以上）すること、食肉店での二次汚染対策を十分に行うことがあげられる。

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、鶏等の家畜や養殖魚等の病気の診断、治療、予防等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。また、その食品中の残留基準については、食品衛生法で定められている。

特定家畜伝染病

家畜伝染病予防法に規定する家畜伝染病のうち、特に総合的に発生の予防及びまん延防止のための措置を講ずる必要があるものとして農林水産省令で定めるもの。高病原性鳥インフルエンザ、豚熱、アフリカ豚熱、口蹄疫、牛海綿状脳症(BSE)等。

特定危険部位

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、都道府県等の獣医師であると畜検査員が行う検査。

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、流通等の各段階で原材料の出所や食品の製造者、販売者等を記録・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、食中毒等の早期原因究明、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>

農業経営体

農業活動を行う個人や団体。

農薬管理指導士

農薬販売者等を対象に、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、農薬販売者等の資質を向上し、農薬適正使用の推進を図っている。

ノロウイルス

人の小腸粘膜で増殖するウイルスで、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のみ増殖する。また、多くの遺伝子型を持つ。ヒトは、ウイルスを保有する二枚貝を生又は加熱不十分な状態で食べるか、ウイルスで汚染された手指、調理器具、食品等を介して経口で感染する。

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

予防策としては、カキ等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。

11月～2月をノロウイルス食中毒防止対策重点期間とし、メディアを通じて県民に向けて積極的に予防を呼びかけるとともに、大量調理施設等に対し、手洗いチェックカードの活用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 and Critical Control Pointの略で、一般的にハサップと呼ばれている。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・加工の全ての工程における危害要因を分析し、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る。HA（危害要因分析）、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、原則全ての食品等事業者に「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、食品等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 の略で、牛海綿状脳症という。

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牛の病気で、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。

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、発症した牛の牛肉、牛乳、乳製品を人が食しても安全とされている。

なお、日本は 2013 年に B S E 清浄国（リスクが無視できる国）として認定された。

フードテック

生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルのこと。

豚熱

豚、いのししが豚熱ウイルスに感染することによる熱性伝染病で、強い感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、家畜伝染病予防治法の中で特定家畜伝染病に定められている。

ポジティブリスト制度

原則的に使用が禁止されている中で、禁止されていないものをリスト化し規制する制度。

食品中の残留農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下、「農薬等」という。）や食品に使用する器具・容器包装に関して、ポジティブリスト制度が導入されている。

農薬等については、平成 18 年 5 月にポジティブリスト制度が導入され、残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等が原則禁止されている。残留基準として、個別に残留基準値が定められていない農薬等については、原則、一律基準（0.01 ppm）が適用される。

器具・容器包装については、令和 2 年 6 月から、合成樹脂の原材料を対象に新たなポジティブリスト制度が導入された。

<ま行>

みどりの食料システム戦略

環境負荷を減らしつつ食料・農林水産業の生産力向上と持続可能性の両立を目指す国の政策で、CO₂削減、化学農薬・化学肥料の使用量削減、有機農業の拡大等を目指している。

無承認無許可医薬品

医薬品は、品目ごとに承認（医薬品として適正なものであるどうかの審査）を受け

なければならず、製造所ごとに許可を受ける必要がある。これら必要とする承認・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。

<ら行>

リスク

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

食品中に存在する危害要因がヒトに健康被害（健康への悪影響）を及ぼすことを防止する方法又はそのリスクを低減する方法を考えること。