

# 岡山県食の安全・食育推進計画 (素案)



岡山県マスコット ももっち

## 目次

第1章 総則	P1
第2章 食の安全・安心の確保	P5
Ⅰ 食を取り巻く現状	P5
Ⅱ 県民意識調査結果	P7
Ⅲ 現計画の推進施策の達成状況	P17
Ⅳ 施策の大綱	P18
Ⅴ 基本施策	P19
(1) 畜産物の安全確保対策	P19
(2) 農林産物の安全確保対策	P24
(3) 水産物の安全確保対策	P26
(4) 食中毒対策	P28
(5) 不良食品の排除	P33
(6) 適正な表示の確保	P36
(7) HACCP 管理の推進	P39
(8) 県民からの相談・申出対応	P41
(9) 健康危害情報の公表	P44
(10) 県民への衛生教育	P46
(11) 食の安全・安心情報の提供	P48
(12) リスクコミュニケーションの促進	P51
(13) 食の安全・食育推進協議会の運営	P55

第3章 食育の推進	P57
Ⅰ 現状と課題	P57
Ⅱ 施策の大綱	P62
1 基本方針	P62
(1) 食育の概念	P62
(2) 食育推進の柱	P62
2 食育を推進していくために重要な視点	P64
3 食育推進のための目標に関する事項	P67
(1) 目標の考え方	P67
(2) 食育の推進にあたっての目標	P67
4 食育推進施策	P70
(1) 家庭における食育の推進	P70
(2) 地域における食育の推進	P72
(3) 学校園・保育所等における食育の推進	P74
(4) 生産流通等における食育の推進	P76
(5) 消費者が実践できる食育の推進	P77
Ⅲ これまでの成果・取組み	P78



## 第1章 総則

### I 計画の趣旨

県民のみなさんが、健康で豊かな食生活を営むためには、食品の生産から消費に至るすべての行程に関わる関係者が食の重要性を認識するとともに、それぞれの責務と役割を果たしながら食の安全・安心の確保と食育の推進に努める必要があります。

近年、科学技術の進展、消費者嗜好の多様化、輸入食品の増大などにより私たちの身の回りには様々な食品が流通し、食を取巻く環境は大きく変化しています。

県民の最も身近に潜んでいる食中毒については、近年、全国的に腸管出血性大腸菌により死者を含め多数の患者が発生しています。食に起因するこうした健康危害の発生は、食の安全の確保に対する取組みを揺るがすものとして、対策の必要性が改めて認識されました。

さらに、平成26年には食品への異物混入事例が相次いでマスコミ等に取り上げられた際にも、当該食品のみでなく、食に対する漠然とした不安としてクローズアップされ、正しい情報の提供やリスクコミュニケーションの大切さが浮き彫りとなりました。

食生活においては、栄養の偏りや欠食などの食習慣の乱れ、過食による肥満などにより生活習慣病が増加しています。また、生活状況が多様化する中で共食の機会が減少し、コミュニケーションが不足することによる食事マナーの低下や食文化の継承の希薄化など、様々な問題が生じています。

県では、平成18年12月に制定した「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」（以下「条例」という。）に基づき、平成29年度を終期とする2期目の「岡山県食の安全・食育推進計画」を策定し、県民の健康で豊かな生活の実現を図ってきたところですが、引き続き取組を進めるため次期計画を策定し、健康な人づくり「生き生き岡山」の実現を図るものです。

### II 計画の位置づけ

本計画は、次のような性格を有するものです。

- 1 条例第10条及び第21条の規定により策定する計画です。
- 2 食育基本法第17条第1項の規定による都道府県食育推進計画を兼ねます。
- 3 「新晴れの国おかやま生き生きプラン」をはじめ、諸計画の関連する施策や行動指標との整合性を図った計画です。
- 4 岡山市・倉敷市が実施する施策と調整を図った計画です。

### Ⅲ 計画の期間

平成30年度から34年度の5年間とします。

ただし、計画期間内であっても、社会情勢等の変化により、必要に応じて見直しを行うなど、弾力的な対応を図ります。

### Ⅳ 関係者の責務、役割

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民一人ひとりに関わるものであり、県民だけでなく、県や食品関連事業者等がそれぞれの責務や役割を果たすことによって初めて実現することができます。

#### 1 県

##### (1) 計画の策定

県は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、実施します。

##### (2) 体制整備等

県は、食の安全・安心の確保に係る施策について、総合的に実施するため監視指導や試験検査などの体制を整備します。

また、県民の健康への悪影響の発生や、そのおそれがあるときは、県民の健康の保護のため、迅速かつ適切に対応します。

##### (3) 連携

県は、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、県民、その他関係機関との連携に努め、食品等の生産、製造、加工、調理、流通、販売、消費の一連の行程における食品の安全性を確保するとともに、県民の信頼を確立し、地域の特性を生かした食育活動を展開します。

##### (4) 情報提供

食の安全・安心の確保に関する最新の情報や、健康危害情報などについて、県民や食品関連事業者等に必要な情報を提供します。県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるように、健全な食生活の実践、地産地消の推進等に関する情報を提供します。

#### 2 食品関連事業者\*

食品関連事業者は、食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることから、生産から販売に至る一連の行程の各段階において、安全確保のために必要な措置を確実に実施し、消費者に安全で安心な食品等を供給するとともに、正確かつ適切な情報の提供に努めます。

また、食育に関心を持っていない人々も含めた県民との接点を多く有していることから、様々な体験活動機会の提供、より一層健康に配慮した食

品やメニューの提供、食育に関する分かりやすい情報や知識の提供等食育の推進のための活動に積極的に取り組むよう努めます。

さらに、その事業活動に関し、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

### 3 教育関係者等\*

教育関係者や、社会福祉、医療や保健に関する事業を行う個人や団体は、給食の提供等を通じて、子どもや高齢者などの健全な食生活を守る大きな責任を有していることから、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じるとともに、食育の推進に努めます。

また、教育関係者は学校や幼稚園での教育をはじめ、医療・保健・福祉関係者と連携し、県が実施する食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

### 4 農林漁業者等\*

農林漁業者等は、生産段階における農林水産物の安全確保に重要な役割を担っており、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用医薬品等の生産資材に係る事業活動において、食品の安全性を確保するよう努めるとともに、農作物の栽培や収穫など農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めます。

また、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策へ協力するよう努めます。

### 5 県民

県民は、自ら進んで食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、食に関する適切な判断力を養うよう努めます。

家庭においては、日頃から食中毒の発生防止に努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的に役割を果たします。

また、食育の推進に当たっては、自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身につけるよう努めます。

## V 協働

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県の取組のみで達成できるもの

ではありません。県、食品関連事業者、県民等、食に関わるすべての者が、それぞれの責務や役割を果たし、相互に理解を深め、信頼関係を構築するとともに、関係機関の代表等からなる、岡山県食の安全・食育推進協議会と食の安全・安心の確保と食育の推進に協働で取り組み、施策を推進していきます。

#### 用語の解説等

食品関連事業者：生産から消費者へ販売されるまでの全行程で、食品の安全性に影響を及ぼす可能性のある事業を行う者をいいます。

具体的な事業活動の種類は次のとおりです。

①農林水産物の生産段階については、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品等の生産資材に係る事業活動

②食品の製造、加工、調理、輸入、流通、販売の段階については、食品衛生法において規制対象としている食品及び添加物並びに器具及び容器包装に係る事業活動

教育関係者等：教育や社会福祉、医療や保健に関する職務に従事する者と、これらに関する関係機関及び関係団体を指します。

農林漁業者等：農林漁業者及び農林漁業に関する団体。食品関連事業者でもあります。



## 第2章 食の安全・安心の確保

### I 食を取巻く現状

平成13年に国内でBSEが発生したことを契機に、平成15年に「食品安全基本法」が施行され、国を挙げて食の安全・安心に取り組んできました。岡山県においても平成18年に「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」を制定し、食の安全・安心推進計画を策定し取り組んでいます。今回の県民意識調査では、食品の安全性に対して「安心」の割合が「不安」を超えていますが、全国的には食の安全・安心に影響する事件や事故が発生しており、引き続き推進計画に基づき取り組んでいくことが重要です。

#### (1) さまざまな食に関係する事案

年 月	内 容
平成13年9月	国内でBSEが発生
平成15年7月	食品安全基本法施行
平成18年12月	岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例施行

平成25年3月	食の安全・食育推進計画策定（H25～29年度）
平成26年7月	静岡県の花火大会の露天で冷やしキュウリを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒が発生（患者510名）
平成26年12月～	全国的な異物混入事例の報道
平成27年1月	笠岡市において高病原性鳥インフルエンザの発生
平成27年4月	食品表示法施行
平成28年8月	関東の老人ホームできゅうりの磯和えを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒が発生し死者（10名）
平成29年1～2月	和歌山、東京の学校給食等で刻みのり等を原因としたノロウイルス食中毒発生
平成29年8月	全国的に腸管出血性大腸菌0157による食中毒発生

県外での発生事例

#### (2) 食中毒事件の多様化

近年の食中毒事件はカンピロバクターとノロウイルスを原因として7割以上を占めていますが、続いて生魚を原因としたアニサキス等の寄生

虫が多くなっています。食中毒の発生も夏場より冬場の方が多く、食中毒の発生傾向も変化しています。また、全国では腸管出血性大腸菌や有毒植物等の食中毒事件で死亡者が発生しており、県内でも起こる可能性は否定できません。

### (3) 食に関する情報錯綜

インターネット上の膨大な情報やSNSによる個人の発信力の向上により様々な情報がいつでも容易に入手できるようになりました。その反面で、科学的な根拠のない情報が存在し、入手した情報が正しい情報かどうかの判別が困難になっています。

国内で入手できる食品のほとんどは安全ですが、結果的に安全が当たり前で食品にリスクはない（ゼロリスク）という考え方が広まっています。食品のリスクを意識しつつ、科学的な視点で冷静に判断して行動できることが望まれます。

### (4) さまざまな形態での食の提供

屋外で行われるスポーツ大会や展示会等のイベント会場では、テント等の仮設店舗でアイデアを凝らして様々な形態の食品が提供されていますが、設備が十分でなくリスクが高い食品もあります。また、通常は食事を提供する際は営業許可が必要ですが、営業と判断されない形態（福祉事業の一部等）も増えており、衛生管理に助言が必要なものもあります。リスクに応じた適切な規制と衛生管理への指導が必要です。

### (5) HACCP（ハサップ）の制度化

国において食品を取り扱うすべての業種に対し、国際標準の衛生管理手法であるHACCPの制度化が進められています。HACCPの導入については、大規模製造業では導入が進んでいますが、ハードルが高いというイメージがまだ払拭されず、中小規模や業種によっては対応十分とは言えない状況です。導入の促進には、行政支援も必要であると考えています。

## II 県民意識調査結果

本計画の評価、見直しにあたり、食の安全に対する県民の意識や行動の実態を調査するため、無作為に抽出した20歳以上の県民を対象に食の安全・安心に関する意識調査を実施しました。

### 【調査方法】

調査地域 岡山県全域

調査方法 郵送法

調査対象者 2,000人（県内に居住する満20歳以上の県民より無作為抽出）

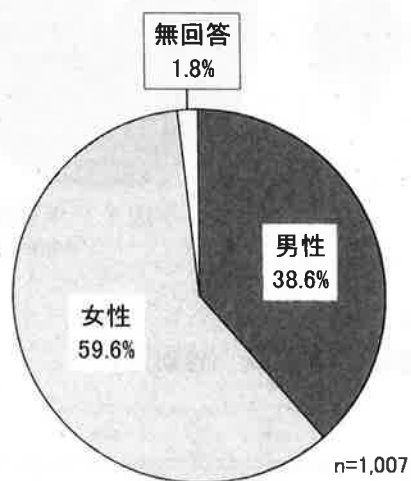
調査時期 平成29年4月26日～平成29年5月15日

### 【回収結果】

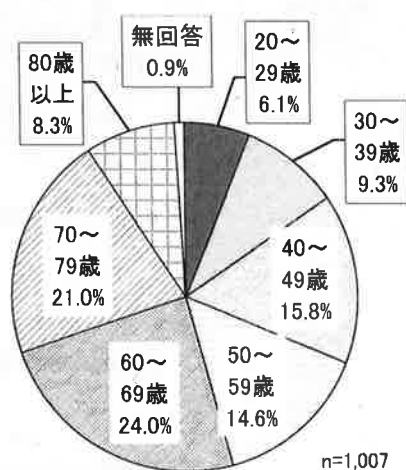
有効回収数 1,007人

回収率 50.4%

### 【回答者の属性】



性別



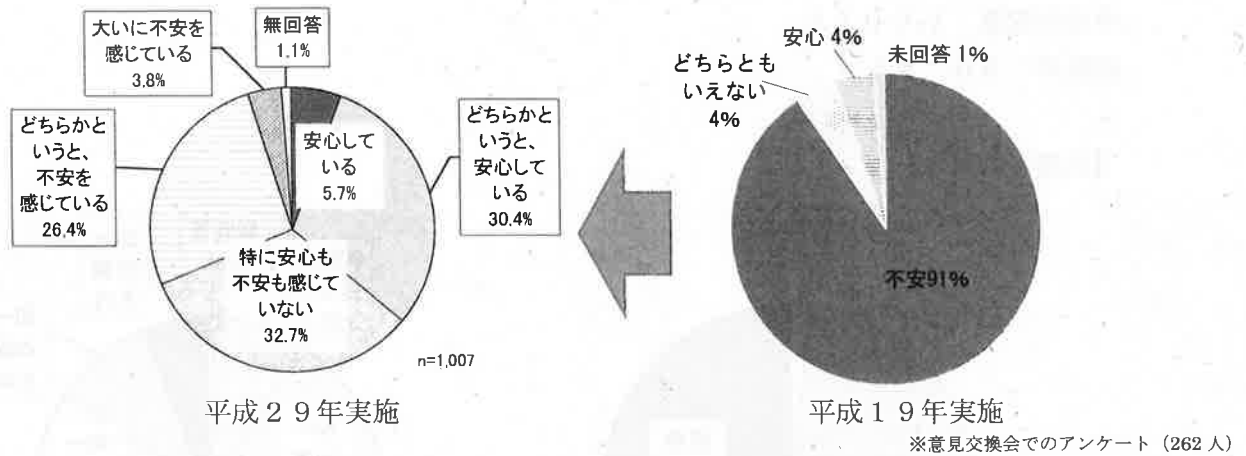
性別

(1) 食の安全性について

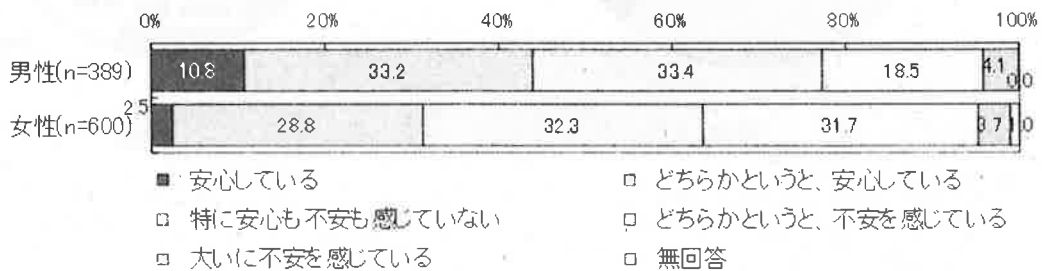
最近の食の安全性について、「安心」と感じているか、「不安」と感じているかを調査しました。「安心している」「どちらかという、安心している」と回答した人の割合が36.1%。「大いに不安を感じている」「どちらかという、不安を感じている」と回答した人の割合が30.2%と、安心と感じている人の方が多いという結果になりました。これは、最近、全国的に食に関する大きな事件や問題が発生していないためと考えます。

しかし、女性は男性と比べ、安心を感じている人が少なくなっており、食に対して不安を感じている人も少なくないことが分かりました。

**課題** ・食の安全性への不安は減少しているが、30%の県民はまだ不安を感じており、リスクコミュニケーション等による、正しい知識と相互理解の促進が必要である。



【最近の食の安全性について感じていること (性別)】



## (2) 食品由来のリスク認知について

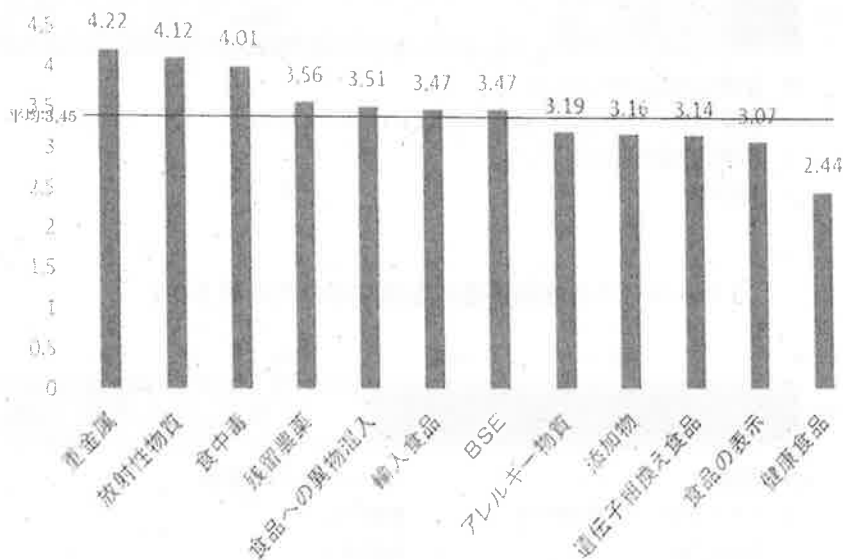
食品に由来する12の危害因子について、自身の健康に対しどの程度リスクをもたらすと思うか調査しました。

リスクが高いと感じている人が多い項目は、「放射性物質」「重金属（水銀・カドミウム等）」、「食中毒」、リスクが低いと感じている人が多い項目は、「健康食品」という結果になりました。

「放射性物質」については、福島第一原発事故後の不安感が県民に強く残っているためと考えられ、不安解消のため、放射性物質の正しい知識や生産地での検査の実施状況等の取組みを県民に周知する必要があると考えます。重金属については、公害の原因というイメージが強いため、食中毒については、発生件数が多く、身近にリスクを感じている人が多いためと考えます。

また、「健康食品」についてのリスク認知が非常に低く、「健康食品」は安全だと感じている県民が多いことが分かりました。しかし、痩身・強壮等の効果を期待させる健康食品から医薬品成分が検出された事例や、輸入ダイエット製品で死亡例を含む健康被害が発生した事例などが報告されており、リスクのある健康食品も流通しています。食経験が少ないものでも安全性評価が行われていない製品があること等の正しい知識を提供し、リスクのある健康食品が存在することを周知する必要があると考えます。

- 課題**
- ・ 正確な認知とは言えない項目について、積極的な情報提供とリスクコミュニケーションを行う必要がある。
  - ・ その他の項目については、今まで通り監視指導及び検査でリスク管理を行うとともに、リスク管理の情報提供及びリスクコミュニケーションを行う必要がある。



### (3) HACCPについて

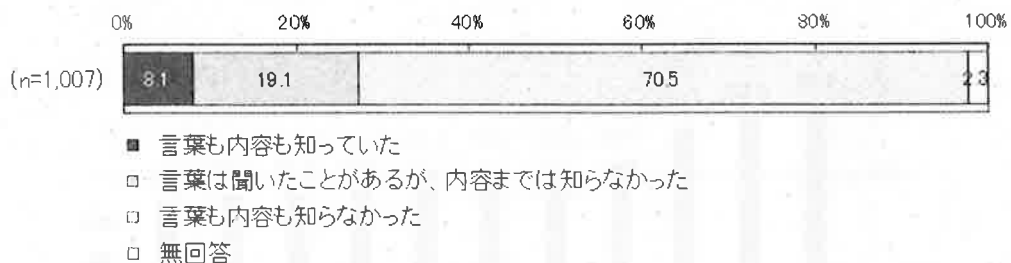
今後、制度化が予定されている食品衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」について、認知度を調査しました。

70.5%の人がHACCPについて「言葉も内容も知らない」と回答し、HACCPについての認知度は非常に低いことが分かりました。しかし、78.9%がHACCPは食品製造に「重要・どちらかというと重要」、83.3%が食品関連事業者にHACCPに「取り組んでほしい・どちらかというと取り組んでほしい」と回答しています。義務化に向けて、事業者へHACCP導入支援等を行い、HACCPによる食品衛生管理を行う事業者を増やすこと、一般消費者に向けたHACCPの普及啓発が必要と考えます。

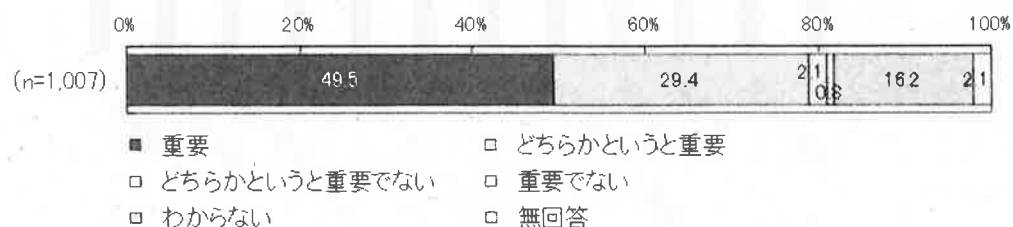
また、HACCPに関して行政に期待することは、「監視指導の強化」でした。

- 課題**
- ・消費者の立場の県民に対し、HACCPの普及啓発を行う必要がある。
  - ・県民の要望度も高く、今後全ての食品等事業者にHACCPが義務化される予定
- で
- あり、積極的にHACCP導入支援を行う必要がある。
- ッ
- ・HACCPに対応した新しい監視が必要となるため、対応する監視員のスキルアップが必要である。

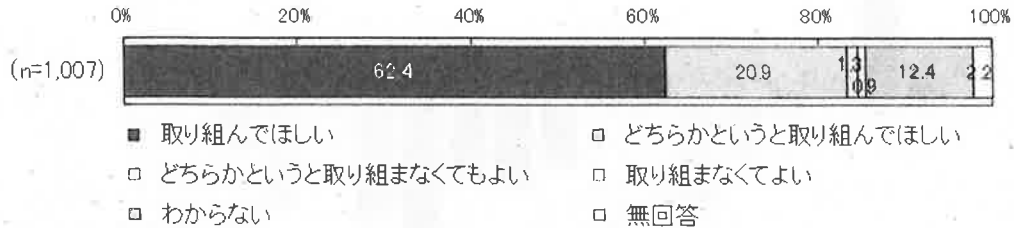
【HACCPという衛生管理手法の認知度】



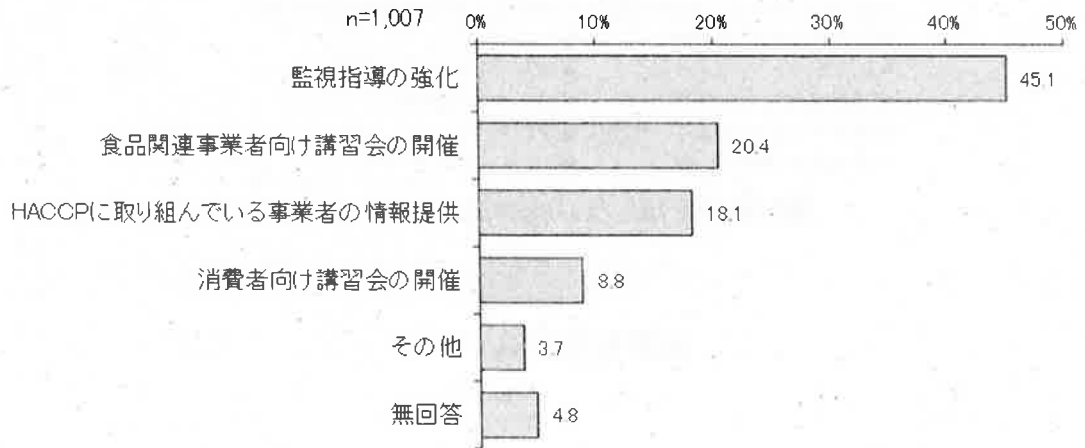
【HACCPは食品製造に重要なものだと思うか】



【食品関連事業者はHACCPに取り組んでほしいと思うか】



【HACCPに関して行政に期待すること】



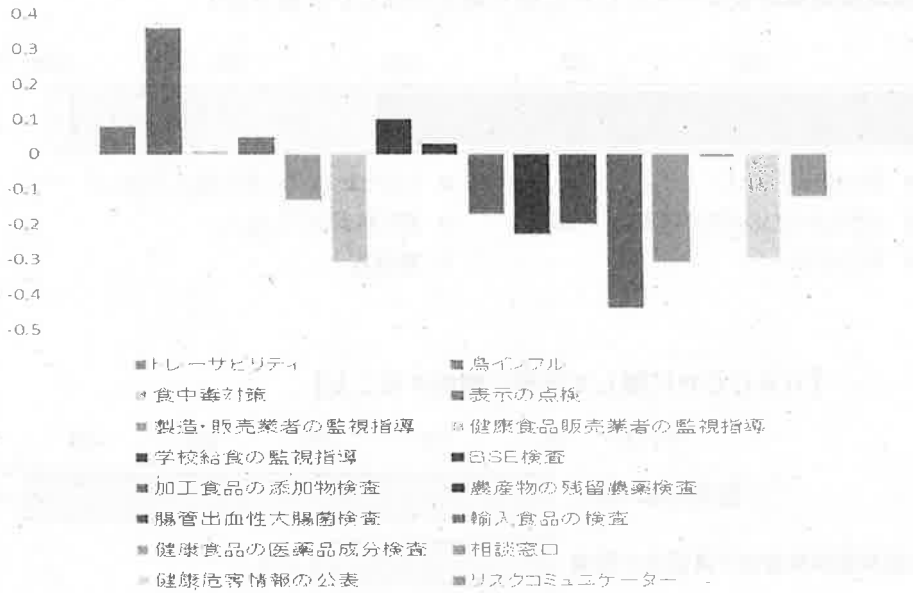
(4) 岡山県の施策満足度について

岡山県が進めてきた「食の安全・安心」に関する取組みについて、県民の満足度を調査しました。

満足度が高い項目は「養鶏場での高病原性鳥インフルエンザ対策」、満足度が低い項目は「輸入食品の検査」、「健康食品販売業者に対する監視指導」、「健康食品への医薬品成分の混入に関する検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」でした。また、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」、「生産に関する情報の記録や食品トレーサビリティシステムの充実」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」について、2割を超える人が「施策を知らない」と回答しました。

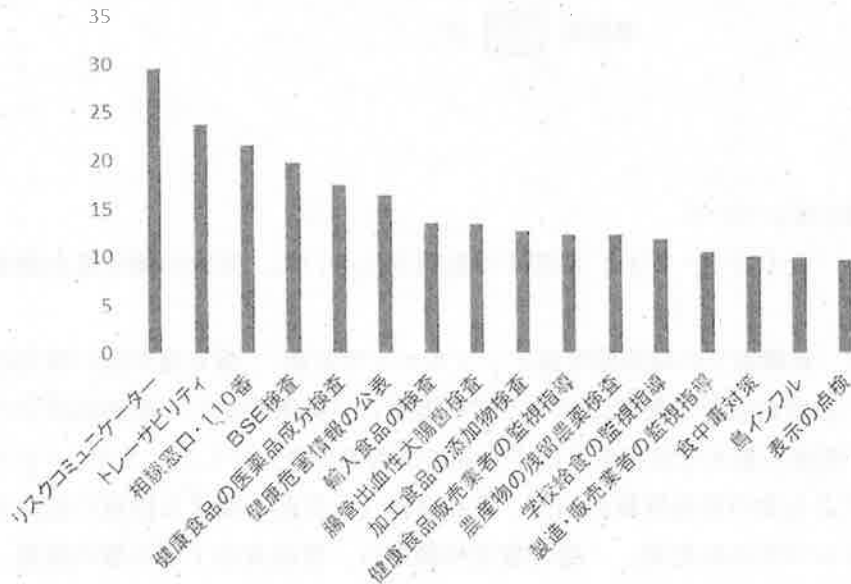
**課題** ・認知度の低い施策を県民に周知する必要がある。

### 満足度



※0(施策を知らない)を含まない

### 施策を知らない





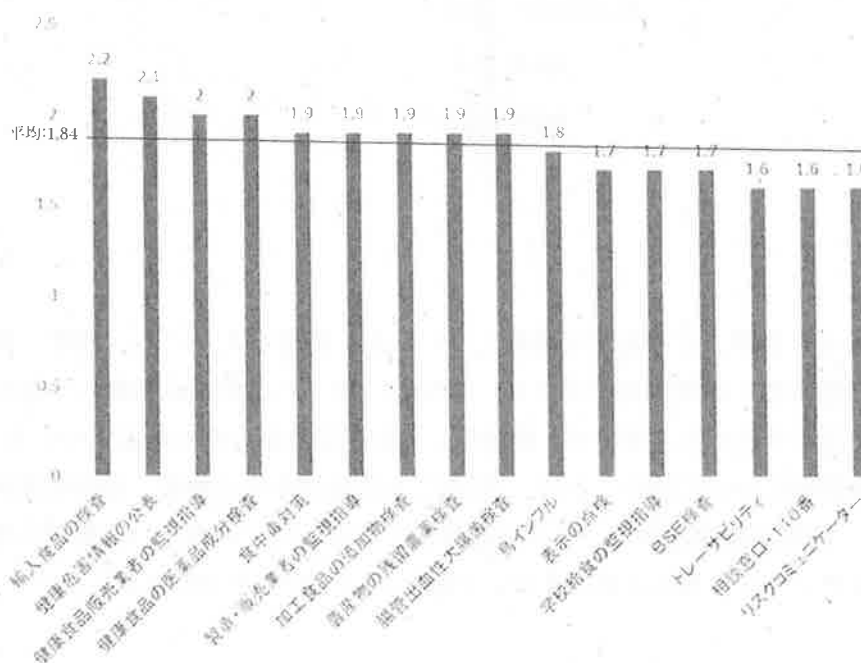
(5) 岡山県の施策要望度について

岡山県が進めてきた「食の安全・安心」に関する取組みについて、県民が今後、施策の強化を希望しているかどうかを調査しました。

「輸入食品の検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」、「健康食品販売業者に対する監視指導」、「健康食への医薬品成分の混入に関する検査」について、要望度が高く、もっと強化してほしいとの意見が多い結果になりました。

要望度が低い項目は、「生産に関する情報の記録や食品トレーサビリティシステムの充実」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」で、認知度が低かった項目と同じ結果になりました。これらの施策については、県民への周知を強化する必要があると考えます。

- 課題**
- ・ 要望度が高い項目で、検査・監視指導については、予算や人員等の関係ですぐに規模を拡大することは難しい。しかし、リスク管理としては十分実施されているものが多く、県民への情報提供、施策の周知、リスクコミュニケーションによる相互理解が必要であると考えます。
  - ・ 要望度が低い項目は、認知度が低い項目と全く同じであり、まずは県民への周知が必要である。



※0(施策として必要ない)を含む

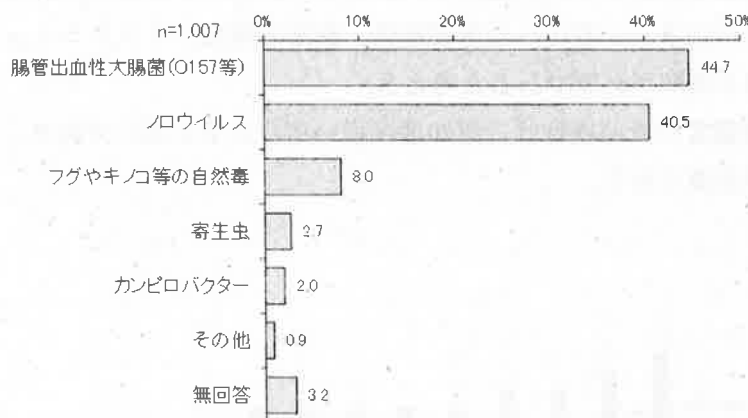
## (6) その他

### ①食中毒原因物質の認知度

「食中毒の原因として、もっともリスクが高いと感じるもの」を調査したところ、腸管出血性大腸菌が44.7%、ノロウイルスが40.5%と非常に多い結果になりました。一方、近年、食中毒の原因物質として、ノロウイルスに次いで多く発生している「カンピロバクター」については、2%と、認知度が非常に低い結果となりました。カンピロバクターは、食肉を生や加熱不十分で喫食するなど、消費者の誤解や認識不足も原因の一つと考えられるため、県民に対して、重点的に周知に努める必要があります。

**課題** 発生件数が多いカンピロバクターの認知度が非常に低いため、重点的に周知する必要があります。

【食中毒の原因として、もっともリスクが高いと感じるもの】



### ②食品表示

「食品を購入する際、どの表示を確認しているか」調査したところ、消費・賞味期限は88.8%、原産地・原産国表示は79.3%と、多くの人が商品を購入する際に確認していることが分かりました。次いで、原材料、食品添加物が50%を超えていました。

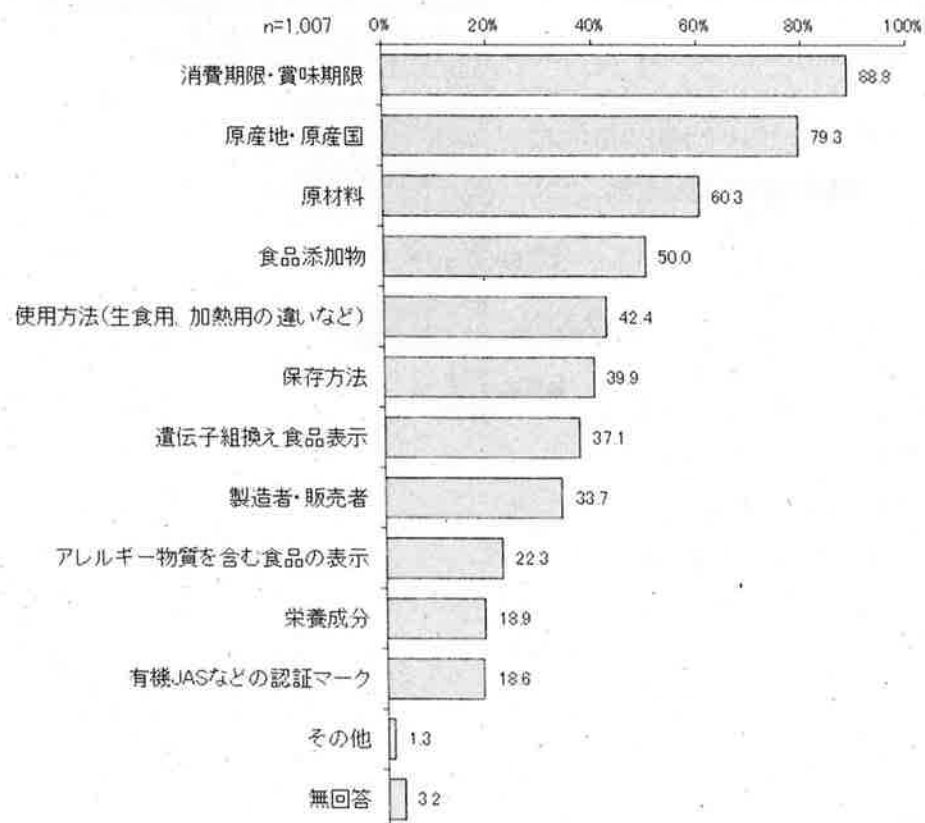
また、食品表示について望むことは、「行政による監視や立入検査、苦情処理体制を強化してほしい」「制度が複雑なので、もっと簡素化してほしい」が多く、消費者自身では複雑な表示制度をチェックすることができないと感じていることが分かりました。

**課題**

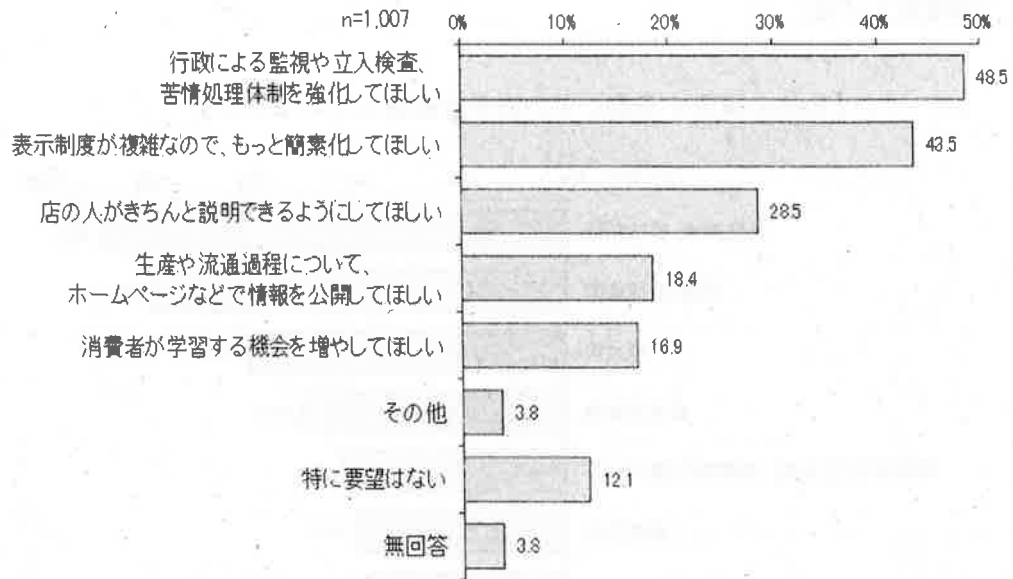
- ・食品等事業者が適切に表示を行うよう指導を徹底する。
- ・消費者が表示について相談できる「食品表示110番」「食の安全相談窓口」の認

知度を上げる。

【食品を購入する際、どの表示を確認していますか】



【食品表示に望むこと】



### Ⅲ 前計画の食の安全・安心推進施策の達成状況

#### 施策の方向1 生産段階での安全確保

No	取組指標	計画策定時	H25	H26	H27	H28	H29目標
1	畜産農家飼料給与監視	140件	137件	120件	112件	114件	140件
2	牛農場立入	3,604戸 336,085頭	3,205戸 356,851頭	3,629戸 340,120頭	3,137戸 344,862頭	2932戸 331,847頭	全農場各2回 130,000頭
3	養鶏農場立入	744戸 44,973千羽	709戸 44,155千羽	604戸 40,172千羽	531戸 35,369千羽	531戸 37,559千羽	全農場各3回 36,000千羽
4	鳥インフルエンザ モニタリング検査の実施	42戸 2,070羽	45戸 2,100羽	51戸 2,160羽	44戸 2,090羽	44戸 2090羽	45戸 2,100羽
5	食鳥処理場の監視指導	大規模8回 小規模22回	大規模11回 小規模13回	大規模14回 小規模11回	大規模12回 小規模15回	大規模14回 小規模14回	大規模各2回 小規模各1回
6	GAP推進について	27産地	37産地	40産地	44産地	44産地	35産地
7	農薬管理指導員認定研修会	6回	6回	6回	6回	6回	6回
8	養殖衛生管理について指導 する経営体数の割合	100%	98%	100%	100%	100%	100%
9	貝毒発生監視調査	68件(麻痺性34 検体、下痢性34 検体)	63件(麻痺性32 検体、下痢性31 検体)	68件(麻痺性34 検体、下痢性34 検体)	63件(麻痺性35 検体、下痢性28 検体)	麻痺性33検体、 貝毒プランクトン 調査940回	68件(麻痺性34 検体、下痢性34 検体)
10	カキのノロウイルス監視調査	150検体	140検体	140検体	140検体	140検体	150検体

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全の確保

No	取組指標	計画策定時	H25	H26	H27	H28	H29目標
11	加工・製造・調理施設等に対 する目標監視件数達成率	103% (県)	106% (県)	90% (県)	113% (県)	108% (県)	100% (県)
12	収去検査件数	5,418件	5,356件	4,628件	4,608件	4,793件	5,000件
13	健康食品買上検査件数	—	10件	11件	12件	12件	5件
14	健康食品監視目標件数	—	438件	293件	292件	306件	300件
15	JAS法などによる適正表示 の調査店舗数	—	291店舗	261店舗	213店舗	175店舗	270店舗

#### 施策の方向3 消費段階での安全確保

No	取組指標	計画策定時	H25	H26	H27	H28	H29目標
16	体験型講習会受講者数	1,980人	1,891人	1,091人	1,367人	1,311人	2300人

#### 施策の方向4 情報の提供

No	取組指標	計画策定時	H25	H26	H27	H28	H29目標
17	街頭キャンペーンの実施	—	24箇所	39箇所	34箇所	33箇所	20箇所
18	食の安全サポーター登録団 体数	65団体	73団体	76団体	76団体	98団体	85団体

#### 施策の報告5 相互理解の促進

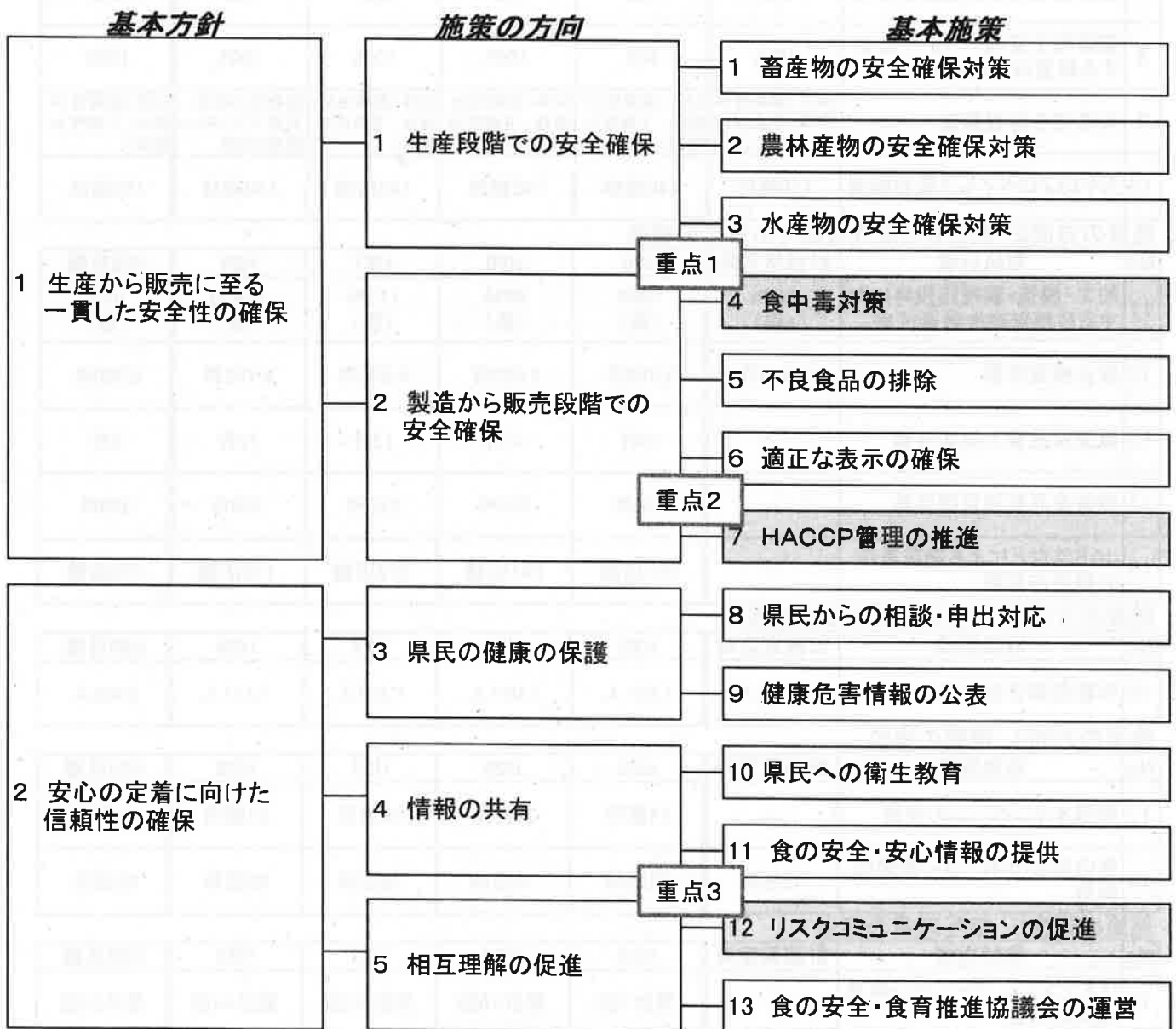
No	取組指標	計画策定時	H25	H26	H27	H28	H29目標
19	リスクコミュニケーション事業 の実施回数	—	累計7回	累計16回	累計31回	累計44回	累計20回
20	リスクコミュニケーション研修 事業	—	36人	61人	106人	138人	250人

(次期計画に継続する指標を掲載)

## IV 施策の大綱

スローガン	いつでも安全で安心なおかやまの食卓(案)
考え方	<p>近年は、食の安全安心を揺らがすような重大事故の発生がないことから、食品の安全性に不安を感じる県民はそう多くない状況にあります。ひとたび重大事故が発生すれば、不安を感じる県民の数が増大するものと思われます。</p> <p>そこで、県では、食品に関係する者がそれぞれの立場で食の安全を確保するための取組を推進するとともに、その取組について県民との間で情報を共有し、信頼を確立しておくことで、再び重大事故が発生しても、食品の安全性について県民の不安が増大することがないような状態の創造を目指します。</p>
重点施策	<p>1 腸管出血性大腸菌による重篤な健康危害が生じる食中毒やカンピロバクターなど発生が多いものなど、リスクの高い食中毒の対策を図ります。</p> <p>2 HACCPによる衛生管理が制度化される予定であるため、すべての食品等事業者を対象に導入を図ります。</p> <p>3 県民の約3割は食の安全性に不安を感じているため、食の安全性に関する正しい理解が深まり、不安が払拭されるよう努めます。</p>

### 【施策体系図】



**安全性の確保 + 信頼性の確保 → 安心の定着**

## 基本方針 1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

### 施策の方向 1 生産段階での安全確保

## 基本施策 1 畜産物の安全確保対策

安全で安心な畜産物を供給するためには、高病原性鳥インフルエンザ等の防疫対策、と畜場及び食鳥処理場における食肉・食鳥肉の衛生確保対策、捕獲されたイノシシやシカの処理加工施設における適正処理対策が必要です。

### 現状と課題

- 家畜伝染病予防法に基づき、畜産農家に対して飼養衛生管理基準の遵守を求めるとともに、家畜の異常や伝染病を疑う場合の早期発見、早期通報を徹底するなど、疾病の侵入防止対策及びまん延防止対策を引き続き進めていく必要があります。特に鳥インフルエンザについては、発生を想定した対応訓練等を行い危機管理体制を維持していく必要があります。
- と畜場（とちくじょう）\*で処理される牛豚等については、と畜検査員\*が一頭毎に食用として適しているかどうか検査をしています（表1）。また、食鳥処理場\*で処理される鶏等についても、一羽毎に食鳥検査員が検査をしています（表2）。検査で異常が認められた場合は、廃棄等の処分を行います。

表1 と畜検査頭数（資料：岡山県）

平成28年度 と畜検査頭数※	牛	子牛	豚	総計
	3,219	17	360	3,596

※津山市食肉処理センターでの処理頭数（資料：岡山県）

表2 食鳥処理羽数（資料：岡山県）

食鳥処理場	許可施設数	平成28年度処理羽数
大規模施設	5	16,182,765
小規模施設※	11	311,754

※年間30万羽以下の処理施設では、食鳥処理衛生管理者が異常の有無について確認をしています。（資料：岡山県）

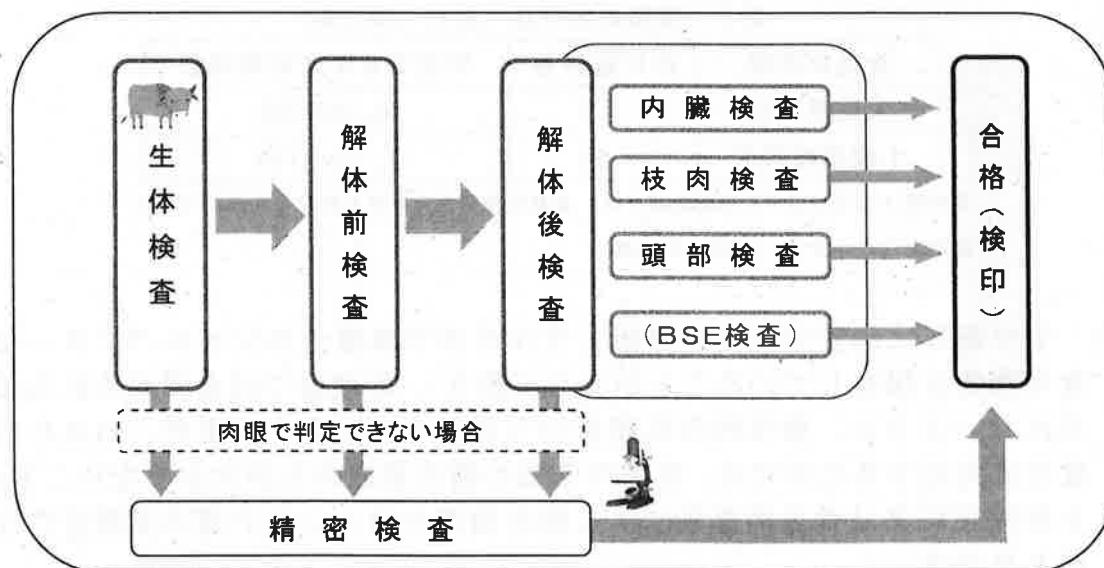
- 牛や鶏等は腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌を保有していることがあり（表3）、処理場では食肉がそれらに汚染されないように、衛生的な処理を行う必要があります。また、HACCP制度化に対応するためには、現場作業員の衛生意識向上が欠かせないことから、と畜検査員又は食鳥検査員による衛生指導やHACCP導入支援を行う必要があります。

表3 食中毒菌の検出割合

検出した食中毒菌	牛	鶏
腸管出血性大腸菌O157	9%①	
サルモネラ属菌	3%①	20%②
カンピロバクター	34%④	30%③

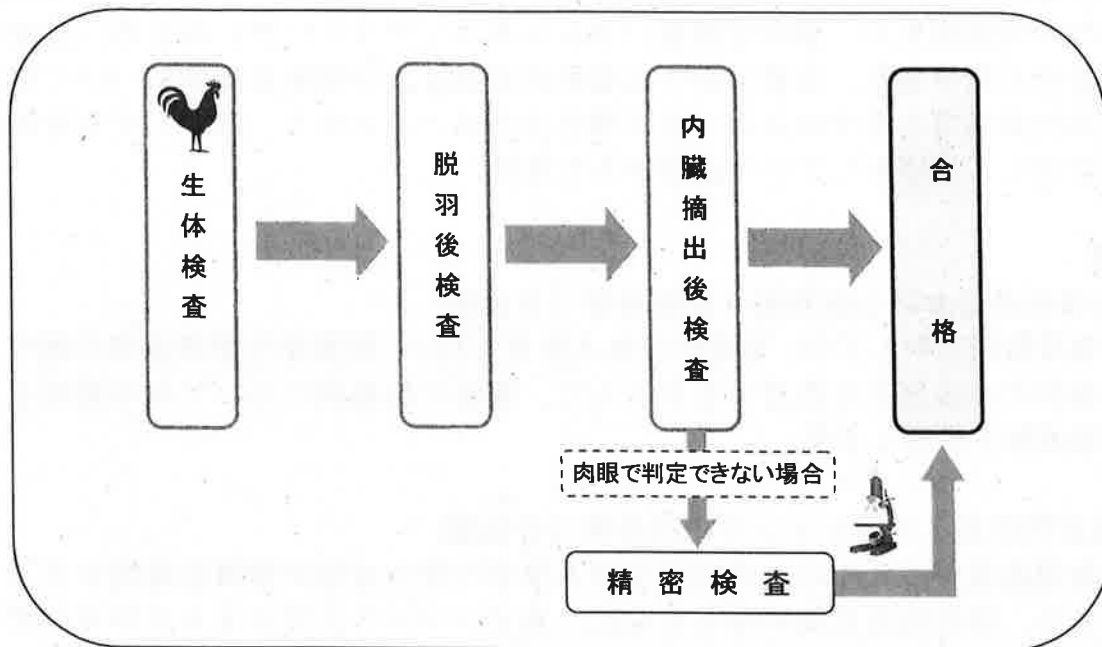
(食品安全委員会評価書①平成23年に平成24年③平成21年④岡山県平成18年・23年)

- 近年、野生鳥獣の利活用として、捕獲されたイノシシやシカを処理し食肉として流通させていますが、牛や豚等の家畜とは異なり、野生のため個体毎に状態が違ってくることに対応する必要があります。異常の有無などの確認は、食品衛生法の許可を受けた営業者に委ねられています。県ではと畜場の管理に準じたガイドラインを作成しており、食用として適正な個体の受け入れ、衛生的な解体処理を指導し、安全なイノシシやシカの肉を流通させる必要があります。
- 平成13年に国内で初めて発見された牛海綿状脳症（BSE）は、生産からと畜、食肉処理、販売の各段階における管理が徹底された結果、平成15年以降に生まれた牛からはBSE感染牛は確認されていません。平成25年5月には国際獣疫事務局（OIE）総会において、日本は「無視できるBSEリスク」の国に認定されています。現在も牛肉骨粉等\*を餌として与えないことや異常プリオンたん白質がたまる特定部位をと畜場等で除去・焼却するなどの対策を継続しており、輸入牛肉に対しても同様の条件による対策がされていることから牛のBSE感染リスクは極めて低く安全と考えられます。
- 国内では、牛肉のトレーサビリティ・システムが構築されており、生産から流通・消費の各段階において、牛の出生からと殺までの状況を確認することができます。

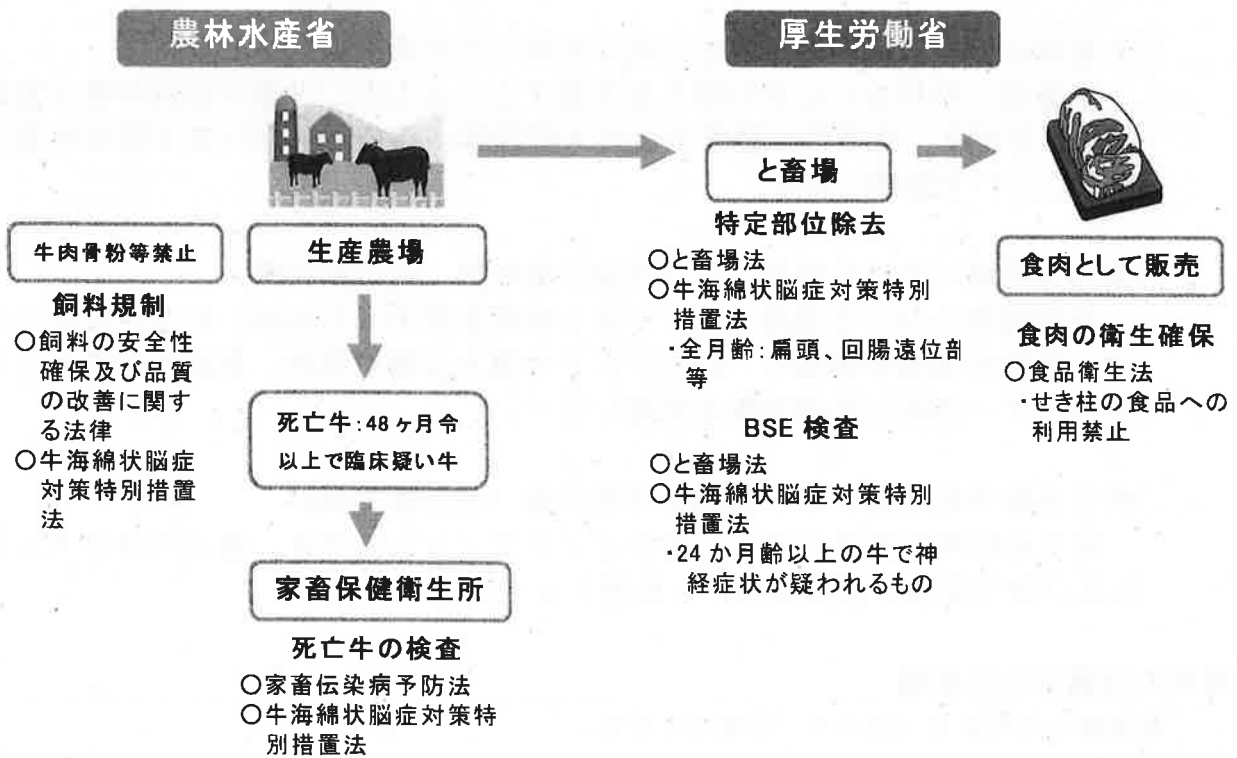


<と畜検査の流れ>





<食鳥検査の流れ>



<国内BSE対策の概要>

- 抗菌剤が効かなくなる薬剤耐性感染症が世界的に拡大している中、人と動物等の保健衛生の一体的な推進（ワンヘルス・アプローチ）のため、国家行動計画が策定され、畜産分野では動物用医薬品及び飼料添加物について慎重使用の推進等の取り組みがさらに強化されることになり、県としても畜産農家に対して指導をしていく必要があります。

## 施策展開

### ○生産段階における飼養衛生管理対策（畜産課）

畜産農家に対しては、定期的な立入検査を行い、飼養衛生管理基準の遵守、抗菌剤の適正使用を指導するとともに、家畜の伝染病については早期発見、早期通報を徹底します。

### ○高病原性鳥インフルエンザ防疫対策（畜産課）

養鶏農場に対しては、定期的な立入検査や衛生対策の指導を継続することにより、発生防止に努めるとともに、鳥インフルエンザウイルスのモニタリング検査を実施し、早期発見に努めます。また、発生時を想定した対応訓練を実施し、迅速な蔓延防止を行います。

### ○と畜場における枝肉等への汚染防止対策（生活衛生課）

と畜場へのHACCPの導入を支援するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が腸管出血性大腸菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導します。

### ○食鳥処理場における食鳥と体の汚染低減対策（生活衛生課）

各処理場における食鳥と体（と殺し羽毛を除去したもの）のカンピロバクター汚染の実態を把握し、HACCPの導入支援を進め、食鳥と体のカンピロバクター汚染の低減対策を実施します。

### ○野生鳥獣肉処理場における適正処理対策（生活衛生課）

野生鳥獣肉処理場に対し、県のガイドラインに基づき、適正な受け入れ体制及び衛生管理の徹底について指導します。

## 達成の指標または目標

飼養衛生管理対策（岡山市、倉敷市を含む）

畜産農家飼料給与監視

平成28年度 114件 → H32年度 140件

牛農場立入

平成28年度 2,932戸 → 平成32年度 全農場各2回

高病原性鳥インフルエンザ対策（岡山市、倉敷市を含む）

養鶏農場立入

平成28年度 531戸 → 平成32年度 全農場各3回

モニタリング検査の実施

平成28年度 44戸、2,090羽 → 平成32年度 45戸、2,100羽

と畜場及び食鳥処理場のHACCP導入

平成28年度 未導入 → 平成32年度 全施設導入

食鳥処理場の監視指導

平成28年度 大規模施設 14回／5施設 → 平成32年度 大規模施設各2回

小規模施設 14回／11施設 小規模施設各1回

## 用語の解説等

**と畜検査員**：自治体の獣医師で、と畜場に搬入された牛豚等について、一頭毎に食用に適するかどうかの検査を行う職員です。

**牛肉骨粉等**：牛や豚などの食肉処理の過程で出る食用にならない部分や農場で死亡した家畜などを高圧・高温で処理し、乾燥して製造される粉末状の飼料原料などのことです。

**特定部位**：異常プリオンが蓄積する可能性があるため、除去及び焼却が義務付けられている部位で、牛の場合は、頭部（頬肉、舌を除く。）、脊髄、回腸（盲腸との接続部位から2メートルまでに限る。）が該当します。

**国際獣疫事務局（OIE）**：1924年にフランスのパリで発足した世界の動物衛生の向上を目的とした政府間機関で、動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の作成等を行っています。

## 基本方針 1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

### 施策の方向 1 生産段階での安全確保

## 基本施策 2 農林産物の安全確保対策

安全で安心な農産物を供給するためには、生産に欠かせない農薬の適正使用の徹底をはじめ、産地に対して農業生産の工程管理手法であるGAP\*の導入を推進していく必要があります。

### 現状と課題

- GAPの推進については、県と農業団体で構成する県GAP推進協議会が主体となり、指導員養成研修会や現地指導等を行い、平成28年度末には、果樹や野菜を中心に44産地で導入しています。GAPの取組は、農産物の安全に加え環境保全、労働安全にとって重要であるため、引き続き農林水産省ガイドラインに準拠した県版GAPを基本に、①未導入産地への普及、②取組内容の高度化、③国際水準GAPを目指す産地に対する情報提供等を行う必要があります。
- 安全な農産物の生産のため、生産者に対し引き続き、農薬使用基準を遵守し農薬使用履歴の記録や近接作物への飛散防止（ドリフト防止）対策等、農薬の安全・適正使用の徹底を図る必要があります。
- 米トレーサビリティ法\*に基づき、米穀事業者を対象とした監視指導を実施しており、引き続き、法の遵守を指導していく必要があります。



農家の作業場でのGAP研修



農薬管理指導員研修

## 施策展開

### ○GAPの導入推進（農産課）

GAPについては、導入産地数の拡大を図るとともに、GAPの制度や事例を紹介する研修会の開催など、取組内容のレベルアップに向けた技術指導の支援を行います。

### ○農薬の安全、適正使用の指導（農産課）

現場における指導的な立場にある者を対象に「農薬管理指導員」の認定研修会を実施し、農薬の適正使用を徹底します。また、農業者、防除業者等に対し農薬使用基準の遵守、飛散防止対策を徹底するとともに、農薬危害防止運動の実施、主要病害虫の発生状況把握や発生予察情報に基づく効率的な防除を進め、農薬の流通・使用における適正な取扱いを図ります。

### ○米トレーサビリティー法への対応（農産課）

不適切な取扱いの通報等に対し、必要に応じ関係機関と連携して米穀事業者に対し立入を行い、適正な取扱いの指導を行います。

## 達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

GAPの導入産地数

平成28年度 44産地 → 平成34年度 50産地

農薬管理指導員認定研修会開催回数

平成28年度 6回 → 平成34年度 年間6回

## 用語の解説等

GAP（農業生産工程管理）：Good Agricultural Practiceの略称であり、適正農業規範と訳します。消費者や流通業者等から信頼される農業生産を行うには、関連する法令や科学的な根拠に基づく管理方法等に則した工程を重視した適正な農業生産を行うことが必要です。GAPは、このような、工程を重視した適正な農業生産を実施するため、食品安全、環境保全、労働安全の観点から、農業生産活動の全ての工程において、事前に危害を及ぼす要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実施、記録、点検、評価を繰り返して行う一連の改善活動をいいます。

米トレーサビリティー法：「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」の略称で、米穀事業者に対し米穀等の取引などに係る情報の記録及び産地情報の伝達を義務づけることにより、米・米加工品に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図るものです。

## 基本方針1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

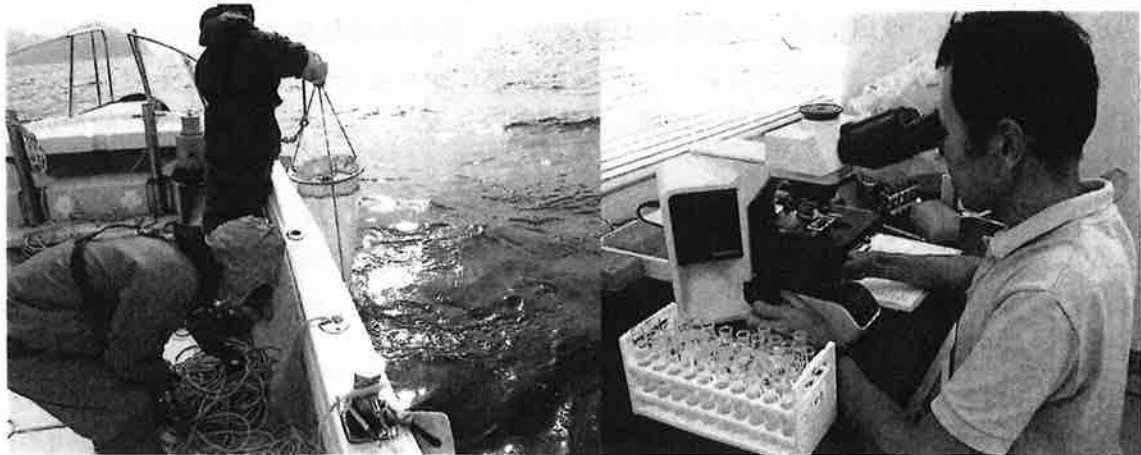
### 施策の方向1 生産段階での安全確保

## 基本施策3 水産物の安全確保対策

安全で安心な水産物を供給するためには、養殖業者が水産用医薬品を適正に使用することが必要です。また、二枚貝の貝毒\*やカキのノロウイルスによる汚染状況を監視する必要があります。

### 現状と課題

- 養殖業者に対して水産用医薬品の適正使用を周知徹底するとともに養殖魚の医薬品残留状況を確認し、養殖魚の安全性を確保することが必要です。
- 貝毒による食中毒を未然に防ぐため、貝毒原因プランクトンの発生動向の把握と、定期的な貝毒検査を行っています。毒化の恐れがある場合は、消費者に対して注意喚起を行うとともに、生産者による出荷自粛が行われています。
- 生食用カキのノロウイルスによる食中毒を防ぐため、漁場ごとにノロウイルスによる汚染状況を把握し、ノロウイルスが確認されていない漁場のみで生食用カキの出荷が行われています。
- カキについては、岡山県漁業協同組合連合会及び邑久町漁業協同組合においてトレーサビリティ・システムが構築されており、ホームページで生産者、生産海域、衛生検査結果等を確認することができます。



貝毒検査のための採水

貝毒原因プランクトンの  
顕微鏡による検査

## 施策展開

### ○養殖衛生管理体制の整備（水産課）

養殖業者に対して、魚類防疫講習会や養殖場への定期パトロール等により水産用医薬品の適正使用の指導をします。また、出荷前の養殖魚の医薬品残留検査等を行います。

### ○貝毒発生モニタリング調査（水産課）

各漁場の貝毒原因プランクトンの発生状況を確認するとともに、カキ、アサリを対象にした貝毒検査を行います。貝毒原因プランクトン及び貝毒が一定基準を超えた場合は、消費者への注意喚起や生産者に対する出荷自粛等の指導を行います。

### ○カキのノロウイルスモニタリング調査（水産課）

漁場ごとに定期的にノロウイルス検査を実施するとともに、漁協等が行う自主検査に対して支援を行います。ノロウイルスが検出された場合は関係機関へ注意喚起を行い、生食用出荷を自粛するよう指導を行います。

## 達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

養殖衛生管理について指導する経営体数の割合

平成28年度 100%（49経営体） → 平成34年度 全経営体各1回

貝毒発生モニタリング調査

平成28年度 麻痺性貝毒33検体、貝毒プランクトン調査940回

→ 平成34年度 麻痺性貝毒検査34検体、貝毒原因プランクトン調査 約37定点のべ940検体

ノロウイルスモニタリング調査

平成28年度 140検体 → 平成34年度 140検体

## 用語の解説等

貝毒：二枚貝等が餌として有毒プランクトン（貝毒原因プランクトン）を食べることで体内に毒を蓄積させることをいいます。また蓄積した毒そのものや毒による人間の食中毒症状のことを指す場合もあります。

基本方針 1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

基本施策 4 食中毒対策

食中毒は、食による健康被害で最もリスクが大きいものであり、その発生防止対策は食の安全・安心を確保するための重要な施策です。

食中毒の原因（病因物質）は、細菌、ウイルス、自然毒など様々であり、病因物質や発生要因に応じた対策が必要です。

また、食中毒が発生した場合は、速やかに発生情報を公表し、原因究明や再発防止を図り、被害の拡大を防止する必要があります。

現状と課題

- 全国の食中毒の発生件数は、事件数及び患者数は下げ止まり傾向にあり、事件数は年間1,000件、患者数は20,000人前後で推移しています。ただ、食中毒統計にあらわれる数値は、行政機関が把握し、食中毒と断定された数であるため、実際の被害実態はもっと多いと考えられており、県民の一番身近にあるリスクと考えられます（図1）。

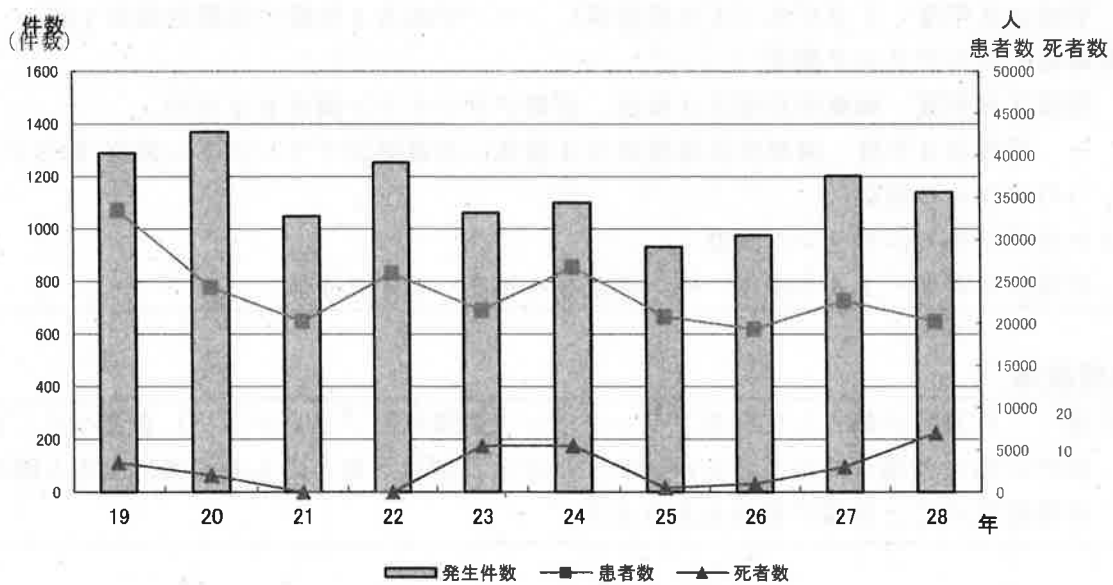


図1 全国の食中毒発生件数・患者数・死者数の推移（資料：厚生労働省）

- 腸管出血性大腸菌\*による食中毒は、重症化するとHUS\*を併発し、死に至る場合もあり、特に幼児や高齢者では注意を要します。現在は、生食用食肉には加工や調理等の基準が定められ、牛レバーは生食提供が禁止されています。

しかし、腸管出血性大腸菌は肉を原因とするもの以外にも、平成24年に



は浅漬、平成26年には冷やしきゅうり、平成28年にはきゅうりのゆかり和えで多くの死者や患者が発生する食中毒が発生しています。平成29年には本県も含め全国的にO157による食中毒事件が発生しています。汚染経路が明確にならないケースも多いことから、十分な殺菌と加熱後の二次汚染対策も徹底していく必要があります。

- カンピロバクターによる食中毒は、近年最も発生件数が多く、年間300件の発生があり、患者数2,000人程度で推移しています。原因の多くは飲食店における生又は加熱不十分な鶏肉料理の提供によるものです。患者は若い世代に行くほど多く、全体として県民意識調査からもO157やノロウイルスと比較してリスクが低いと認識されている状況が伺えます。発生場所の多くは飲食店で、生食メニューの自粛と中心部までの十分な加熱指導を徹底していく必要があります。

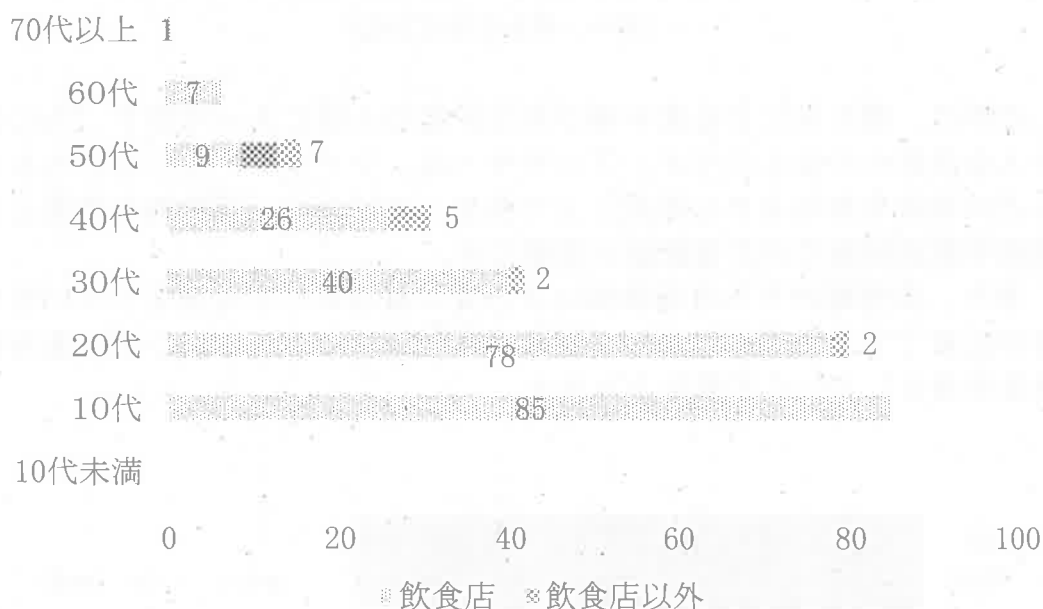


図2 カンピロバクターによる食中毒患者の年齢及び原因施設 (H17-24年 岡山県)  
(資料：岡山県作成)

- ノロウイルスによる食中毒は、全国、県内ともに過去5年間で最も多く発生しています。原材料に由来するものも見られますが、約8割はノロウイルスに感染した調理従事者が、手指などから食品を汚染（二次汚染）したことが原因によるもので、人が関わるあらゆる食品が原因となる可能性があります。特に大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋を始め、RTE (Ready to eat (=すぐに食べられる食品)) を中心に監視指導を行っていく必要があります。

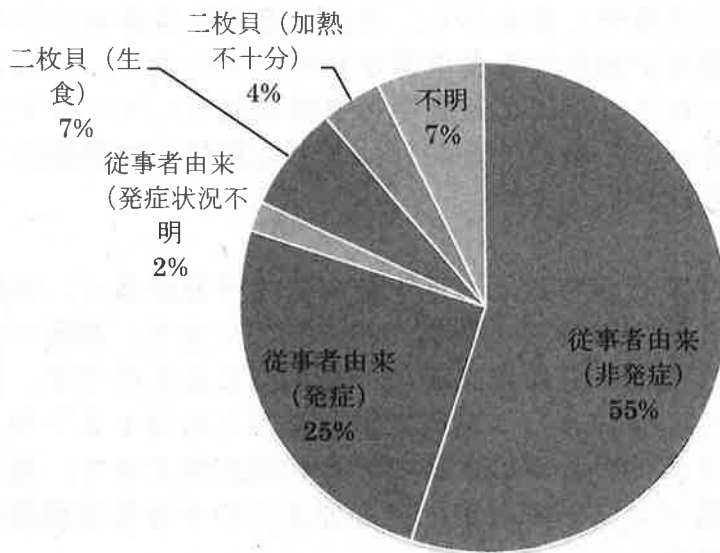
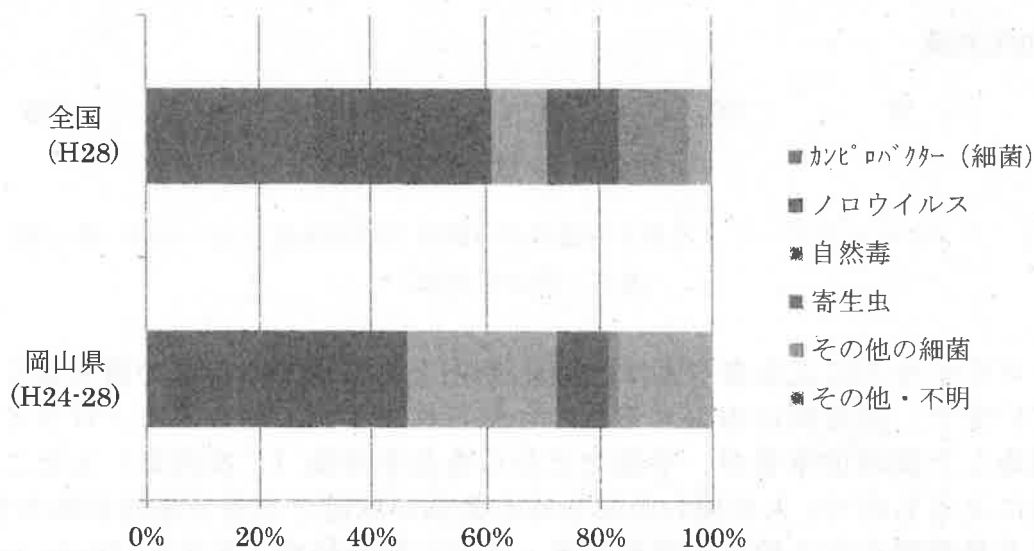


図4 ノロウイルスによる食中毒の発生原因の内訳 (H28年 全国)

(資料：厚生労働省作成)

- 近年は、寄生虫による食中毒が発生件数の上位に入っており、主にアニサキスを原因とするものです。アニサキスは、シメサバ、イワシ、スルメイカなどの刺身や寿司ネタを原因として発生しています。現実的な対策として、調理や販売段階での目視確認が重要です。

また、自然毒のうち有毒植物による食中毒は死亡者も発生しているため注意が必要です。高齢者が誤って喫食するケースが多いことから対象を絞って普及啓発をしていく必要があります。



※岡山市、倉敷市を含む

図3 食中毒の病因物質の比較 (資料：厚生労働省)

- 学校給食、福祉施設給食等については、一度に調整する食数が多く、喫食

者が若齢又は高齢で抵抗力が弱いことからリスクが高く、過去には腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、近年ではノロウイルスの食中毒も発生しています。また、学校等の集団給食施設ではアレルギー除去食の提供も増えていることから、食中毒、アレルギー物質による健康被害等に対し、引き続き重点的に衛生管理等を行っていく必要があります。

## 施策展開

### ○監視指導計画に基づく飲食店等に対する監視指導（生活衛生課）

食品の調理等を行う事業者に対し、施設の衛生管理、従事者の健康管理、手洗いの徹底、食材等の温度管理、加熱調理を行う際の十分な加熱、二次汚染の防止等、食中毒を予防するための指導を行います。

飲食店、弁当屋、給食施設など食中毒リスクが高い施設に対して、実施の時期を定め集中的に監視指導を行います。

### ○特に注意を要する食中毒対策（生活衛生課）

#### ・腸管出血性大腸菌食中毒対策

飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバーの生食用としての提供の禁止、生食用食肉の加工基準等の遵守について、引き続き監視指導を徹底します。

浅漬など加熱調理せずそのまま食べる食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化します。

#### ・カンピロバクターによる食中毒対策

飲食店等に対し、生食のリスクを認識させ、豚生レバー、鶏刺し、鶏生レバー等、生食用としての提供自粛を指導します。

#### ・ノロウイルスによる食中毒対策

リスクの高いRTE食品を取り扱っている事業者に対し、食品の中心部までの十分な加熱、調理従事者からの食品の二次汚染を防止等について指導します。また、給食施設等に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った管理状況について定期的に確認します。

### ○その他の原因による食中毒対策（生活衛生課）

食中毒予防の三原則が当てはまる細菌性食中毒については夏期を中心に食品関連事業者や消費者に対し啓発をしていきます。寄生虫や自然毒に対する食中毒については、対象に応じた食品関連事業者や採取する消費者を絞って効果的に啓発を行っていきます。

### ○学校給食を原因とした食中毒、アレルギー事故の防止対策（保健体育課）

県が所管する学校給食においては、学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に基づき衛生管理に努めるとともに、「アレルギー除去食についても学校給食おける食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づいて対応し、安全な給食の提供を行います。

○食中毒注意報の発令（生活衛生課）

夏季における気象条件や冬季における感染症の発症状況が基準を超えた場合は、食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を行います。

達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

監視指導計画の目標監視件数達成率

平成28年度 108% → 平成32年度 100%以上

学校給食を原因とした食中毒、アレルギー事故の発生件数

平成28年度 - → 平成32年度 0件/年

用語の解説等

腸管出血性大腸菌：下痢などの消化器症状を起こす病原大腸菌の一つです。重症化すると、激しい腹痛や血便を呈し、まれに溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することもあり、死に至ることもあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

HUS：溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome）の略のことです。様々な原因によって生じる急性腎不全で起こり、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。

HUSは腸管出血性大腸菌感染症の重症合併症の一つであり、子どもや高齢者など抵抗力の低い人は特に危険です。

カンピロバクター：近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている食中毒菌で、主に食肉（特に鶏肉）を介した食中毒が問題になっています。潜伏期間が1～7日と長い傾向にあり、少ない菌量でも発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢などを引き起こします。

## 基本方針 1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

### 施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 5 不良食品の排除

食品は、単に健康危害の発生の有無だけではなく、法令による規格基準などに適合したものでなければなりません。また、衛生上守るべき目標としてガイドライン（衛生規範やマニュアルなど）で示された要件を満たすことも必要です。食品衛生法など各種法令に基づく基準や規格に適合しない食品、異物が混入した不衛生な食品、衛生規範などの要件を逸脱したいわゆる不良食品が流通ルートに乗らないように排除する必要があります。

### 現状と課題

- 食品衛生法では、食品の製造や添加物の使用等に関して個別に基準や規格が定められています。

例えば、ハムなどの食肉製品や清涼飲料水を製造する際の殺菌温度や時間の基準、細菌数の基準、添加物の使用量の上限や野菜や果物の残留農薬の基準などです。食品製造施設等の監視では、製造時の殺菌温度、添加物の使用状況等の確認を行っていますが、基準や規格に適合しているかについては、原材料や製品等の試験検査で確認しています。過去4年間に5,301件の食品等について添加物の量、残留農薬、細菌数などの試験検査を実施したところ、7件が基準や規格に適合しておらず、違反割合は0.13%でした。

県内に流通する食品の安全性を確認するためには、違反の可能性が高いものを効率的に、また、流通する食品全体を網羅できるように効率的に検査を実施する必要があります。

県内で製造される食品に対しては、HACCPが制度化されることに伴い製造業者に対しHACCPの導入支援や運用状況の監視業務を重点的に行うことで安全性を担保します。検査はHACCPの運用が適正に行われているかを確認（検証）するための検査に留め、効果的に不良食品を排除していく必要があります。

表1 基準や規格への適否確認の試験検査数(H25-28年度)(岡山県)

	検査件数	不適合の内容	
検査件数		5,301(100%)	
うち 適合		5,275 (95.5%)	
うち 不適合	26 (0.49%)	規格不適(基準や規格に不適合)	7(0.13%)
		表示不適(表示にない添加物検出)	19(0.36%)

- 全国で表示ミスや異物混入等による自主回収事例が多く発生しています。その多くは、健康被害は確認されていないものの念のための判断で回収されるものがほとんどです。岡山県では条例で健康被害の恐れのあるとして自主回収を行うときは保健所に届出を提出することになっており、過去4年間で29件の届出があり、期限表示の表示ミスで16件、異物混入を原因として6件の届出がありました。

適切な判断による自主回収対応は必要ですが、過度の自主回対応は、食料資源の無駄や食の安全に対する無用な不信感につながることも考えられます。

製造業者に対し、そもそも自主回収事例が起きないようにHACCPによる管理や自主回収の際も最小限の回収で済むようなロット管理などを指導していく必要があります。

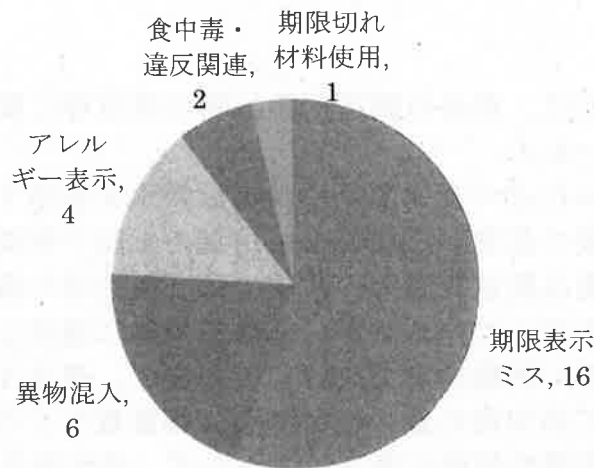


図1 自主回収の原因の内訳 (H24-28年度) (資料：岡山県)

- 「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」等は、法令に基づく拘束力はありませんが、食品事業者が守るべき目標として示されています。検査基準を逸脱する食品も多く、該当食品を製造する食品事業者に対しては定期的な検査に基づき必要な衛生管理の指導を行う必要があります。

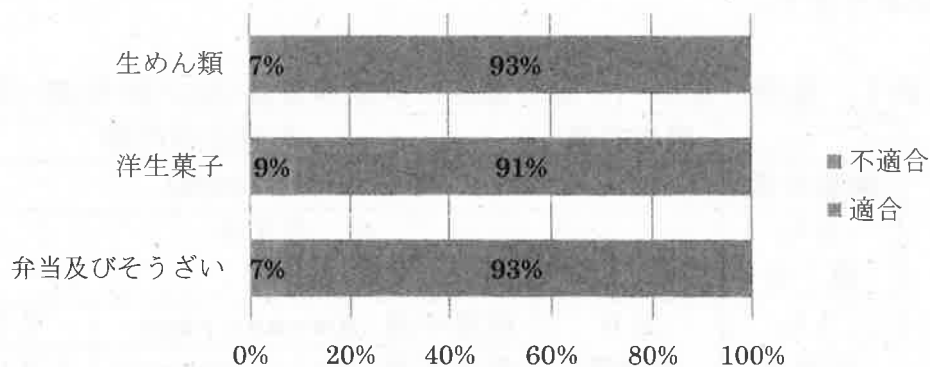


図2 衛生規範の検査基準の逸脱割合 (H24-28年度) (資料：岡山県)

- 痩身、強壯の効果を期待させる健康食品から医薬品成分が検出された事例が報告されています。このため、国や他自治体とも連携を取りながら、痩身・強壯の作用を持つ医薬品成分が含まれる健康食品を市場から排除していく必要があります。

## 施策展開

- 重点監視による監視指導の実施（生活衛生課）

大規模な製造業者等に対し、衛生管理や基準、規格の遵守だけでなく、異物混入を防止するための具体的な仕組みや体制が作られているか、また、それらが従事者に徹底されているか等の管理体制など含め事故が発生しないように重点的に監視指導を実施します。

- 試験検査の実施（生活衛生課）

県内のスーパー等に流通している食品について、添加物や法令に適合しているか確認します。また、県内の製造者に対し、製造されている食品が基準や規格、衛生規範に適合しているか定期的に確認し、不良食品が市場に流通しないように未然に防止します。

- 健康食品の医薬品成分含有検査の実施（医薬安全課）

医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壯の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努めます。

## 達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

試験検査\*目標件数達成率

平成28年度 95% → 平成34年度 100%以上

健康食品買上検査件数

平成28年度 12件（国委託分を含む） → 平成34年度 5件以上

## 用語の解説等

添加物の用途名：保存料や甘味料などは、「保存料（ソルビン酸）」や「甘味料（スクラロース）」など、物質名だけでなく使用の目的を併記することが必要です。

健康食品：法的な定義はありませんが、広く健康の保持増進に役立つ食品として販売・利用されるものです。

試験検査：食品衛生法に基づき、食品等が無償で持帰り、添加物や残留農薬の量、細菌の数などを検査する収去検査や食品等を買上げして検査する買上検査などがあります。

## 基本方針 1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

### 施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 6 適正な表示の確保

食品表示は、製造者等と消費者をつなぎ消費者が食品を選択する際の重要な情報であるため、適正な表示が確保されている必要があります。

平成27年4月から、それまでJAS法、食品衛生法、健康増進法で別々に規定されていた食品表示に係るルールが食品表示法に一元化されました。食品表示を行う事業者は、法令を熟知し、適正に表示を行う責任があります。

しかし、原産地の偽装は当然のこと、添加物やアレルギー物質の表示漏れ、期限表示のミスなどによる自主回収が相次ぐと、消費者に強い不信感を与えてしまいます。食品表示が適正に行われるよう、事業者に対し指導、助言を行う必要があります。

### 現状と課題

- 食品表示法に一元化され表示のルールは統一されましたが、新たな表示ルールが設定されるなど頻繁に改正が行われているため、事業者の適正な表示のためには、県としても一定の支援が必要と考えます。

平成32年4月からの完全施行までに適正表示の指導や助言を行い、完全施行後は不適正な表示に対し厳格に対応できる体制を整えておく必要があります。

- 表示が不適正な食品は、製造施設や販売店の監視指導の際に発見される他、試験検査で判明したり、県民や県外の自治体からの情報提供で発見されることもあります。不適正な表示の食品は販売することができないため、自主回収が必要になるなど事業者にとっても大きな負担になります。

不適正な表示に至った主な原因は、事業者が表示制度を正しく理解していないケースもありますが、表示内容の確認不足やラベル機の操作ミスなどのヒューマンエラーで発生していることもあり、不適正な表示を発生させない管理体制などの指導が必要です。

- 冷凍食品と類似した冷凍半製品を十分に加熱せずに健康被害が発生した事例や鮮度のよい鶏肉は生で食べることができると誤解している飲食店営業者などに対し、注意喚起の表示を行うことも事故防止につながると考えられることから、ガイドラインで示される任意表示についても積極的に周知をすることが重要です。

- 産地偽装など悪意を持って行われる表示については、関係機関と連携し、食品表示法に基づく指示・公表を行い、食の不安に繋がらないように対応を



する必要があります。

- 健康食品の中には、医薬品医療機器法\*に抵触する医薬品的な効能効果等が表示、広告されているものもことから、販売店での店頭表示や広告に係る監視指導が必要です。

## 施策展開

- 食品表示法の周知及び相談（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示法の食品表示制度を周知するとともに、事業者からの制度等について各担当課を窓口相談対応を行います。
- 表示を行う事業者への監視指導（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
定期的に製造施設や販売店へ立入を行い、適正な表示が行われているか、表示ミスや表示漏れが起きないような管理体制がとれているかなどの監視指導を行います。また、産地偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携を取って必要な調査を行い、事実関係に基づいて適切な行政対応を行います。
- 流通食品の点検（生活衛生課）  
流通段階の食品については、販売店での目視による点検だけでなく、試験検査を行って添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを確認します。
- 医薬品的な効能効果を標榜した健康食品等への対応（医薬安全課）  
健康食品販売店舗における医薬品的な効能効果を標榜した店頭表示や広告の監視、事業者からの個別相談や県民等からの通報対応により、不適切な表示や広告の改善を指導します。
- 消費者の表示への理解の促進（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取扱えるよう、食品表示に関する知識の普及を行います。

## 達成の指標または目標

健康食品広告等の確認

平成28年度 306件 → 平成32年度 300件以上/年

食品表示法による適正表示の調査店舗数

平成28年度 - → 平成32年度 200件以上/年

## 表示に関する主な法律と規制の概要

食品表示法：食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とする法律です。平成27年4月に施行され、平成32年3月に完全施行されます。

医薬品医療機器法：「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」の略称で、医薬品等の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制等を規定しており、健康食品に医薬品以外に医薬品に該当する成分名や医薬品的な効能効果などの表示（広告を含む）を行うことを禁止しています。

健康増進法：国民の健康の増進の総合的な推進に関して、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保険の向上を図ることを目的とした法律です。表示については、特別用途表示など健康及び体力の維持、向上に役立たせる表示と、健康保健増進効果等について虚偽、誇大な表示を禁止しています。

景品表示法：「不当景品類及び不当表示防止法」の略称で、消費者の利益を保護するための法律で、消費者を惑わす過大な景品が付いたものの販売や、誇大な広告、不当な表示を規制しています。

## 基本方針1 生産から販売に至る一貫した安全性の確保

### 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策7 HACCP管理の推進

食品の製造から販売に関わる全ての事業者は、自らが食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることを認識し、安全な食品の提供と消費者の信頼確保に向けた管理や体制の整備に努める必要があります。

現在、国において衛生管理手法で国際標準となっているHACCPの制度化が進められており、近い将来HACCPを基本とした衛生管理が求められます。HACCP管理の推進によって、これまで各事業者が行っていた衛生管理の実態が、ルールの明文化や記録等により「見える化」が進み、消費者からの信頼につながることで期待されます。

### 現状と課題

- 法令で規定された様々な基準や規格は、食品衛生の確保について最低限度を定めたものであり、食品の製造等を行う事業者は、こうした基準や規格を守ることを第一とすると同時にコンプライアンス\*意識の高揚を図り、消費者からの信頼が得られるよう努める必要があります。
- 食品の衛生管理の国際標準となっているHACCPによる衛生管理について、全ての食品等事業者に対して、制度化が進められていることから、消費者を含めたHACCPの知識の普及、中小規模事業者への導入支援を行う必要があります。
- 健康被害にならない人毛の混入などは、HACCPの危害としては対象外とされていますが、HACCPの導入過程で事業者の意識の改善を図り、一般的衛生管理の向上により対応することが期待されるため、従来の衛生管理についても引き続き指導や助言を行う必要があります。
- 営業施設に設置が義務づけられている食品衛生責任者には、衛生管理の改善に向けた取組や、従事者への衛生教育の実施などが求められています。HACCP導入から運用に際しての大きな課題の一つとして、人材不足が挙げられていることから食品衛生責任者をHACCP推進の中心的な人材に育成していく必要があります。
- 業界団体である(一社)岡山県食品衛生協会は、食品取扱い施設への取扱いの指導や助言する巡回指導事業を行っています。今後は、HACCPの考え方を巡回指導に導入し、食品業界全体のレベルアップを図り、HACCPの推進を

進めていくことが必要です。

## 施策展開

### ○HACCP導入の支援（生活衛生課）

飲食店等の小規模の食品等事業者に対して、HACCPの制度化に伴う衛生管理計画の策定について支援を行います。また、基礎知識の普及や危害分析の実践などのHACCP導入支援の研修会等を実施します。

### ○食品衛生責任者のHACCP推進の人材への育成（生活衛生課）

食品衛生責任者を対象とし、HACCPによる衛生管理について教育研修を行い、各施設でHACCP導入及び運用や従事者への教育等ができる人材に育成します。

### ○業界団体と協働によるHACCPの推進（生活衛生課）

業界団体である（一社）岡山県食品衛生協会と協働して、食品取扱い施設に巡回指導する食品衛生指導員に対し、HACCPの考え方を普及し、指導や助言を通じて食品業界全体へのHACCPの推進を図ります。

## 達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

HACCPの認知度

平成28年度 「言葉も内容も知らない」70% → 平成32年度 35%以下

## 用語の解説等

コンプライアンス:もともとは法令遵守を意味しますが、単に法令だけではなく、各種の実務基準や社内規則、さらには企業倫理にまで対象が広がっています。コンプライアンスの対象が広がっていることから、CSR(Corporate Social Responsibility=企業の社会的責任)もその対象と考えられるようになってきています。

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもので、危害分析・重要管理点と略されています。衛生管理手法の一つで、各工程の危害をあらかじめ分析し、その危害を制御できる工程を重点的に管理することにより、製品の安全確保を図ります。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 3 県民の健康の保護

## 基本施策 8 県民からの相談・申出対応

保健所等に設置している食の安全相談窓口では、消費者の食の安全・安心に関する不信や不安を解消するために、疑問等に対し情報の提供や助言を行います。また、県民から、食品等が人の健康に危害を及ぼすような事態があるとして申出を受けた場合には、速やかに調査を行い、適切な措置を行うことを条例第19条で規定しています。

### 現状と課題

- 県民からの食の安全・安心に関する相談、疑問に応えるため、保健所等に「食の安全相談窓口」を設置しています。消費者からの相談件数は、平成24～28年度は年間200件を超える程度で推移しています。しかし、ひとたび食に関連する事件が発生すると、食への信頼が揺らぎ、窓口寄せられる相談が急増することがあり、不安解消のため、相談窓口による正確で迅速な情報提供は必要と考えます（図1）。

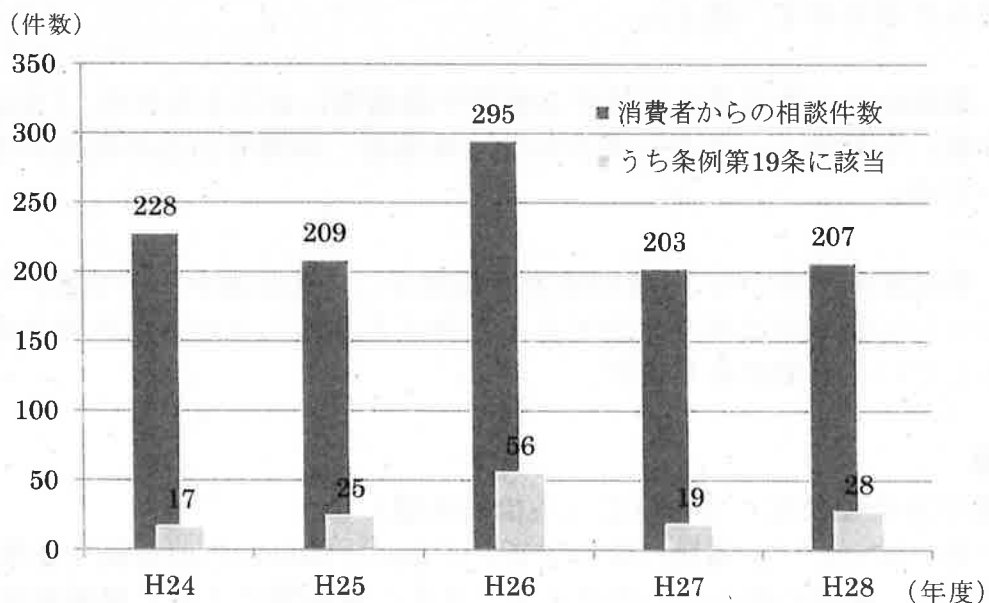


図1 食の安全相談窓口によせられた消費者からの相談件数とそのうち条例第19条に該当する相談件数（H24～28年度）（資料：岡山県）

- 相談窓口寄せられる相談や疑問の内容は、食の安全・安心に関する一般的な質問の他、購入した食品の品質不良や異物混入の申出、食品の表示に関する事、飲食店の衛生管理等、多岐にわたっています（図2）。



図2 食の安全相談窓口寄せられた相談内容（H28年度）（資料：岡山県）

- 消費者からの相談のうち、食品等が人の健康に危害を及ぼし又はそのおそれがあるとして条例第19条に該当する申出を受けた場合、県は速やかに調査を行い、適切な措置を講ずるよう規定しています。相談窓口寄せられた県民からの申し出に対し、迅速・適切に対応していくことが食の安心につながると考えます（図1）。
- 県民からの食品表示に関する相談や通報等に対応するため、「食品表示110番」を設置し、食品へ表示を行う事業者、消費者からの相談が寄せられています。
- 県民意識調査から、「食の安全相談窓口」、「食品表示110番」の相談窓口について認知がまだ不十分であると考えられることから引き続き窓口の周知をしていく必要があります。

## 施策展開

### ○食の安全相談窓口での対応（生活衛生課）

窓口について、県民へ周知するとともに、県民からの相談や疑問には丁寧に対応し、県民の安心につなげます。また、食品等によって健康被害を及ぼした等申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止等適切に対応して不安が広がらないようにします。

### ○食品表示110番での対応（くらし安全安心課）

食品表示の一層の適正化を図るために設置している「食品表示110番」では、県民からの食品表示に対する様々な問合せや偽装表示など表示に関する情報を受付けます。また、窓口について、県民へ周知を行います。

**達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）**

相談窓口（食の安全相談窓口・食品表示110番）の認知度

平成28年度 知らないと回答 21.6% → 平成32年度 16.2%以下

**用語の解説等**

**食の安全相談窓口**

保健所等	電話番号	住所	管轄区域
備前保健所 衛生課	086-272-3947	岡山市中区古京町1-1-17	玉野市・瀬戸内市・吉備中央町 ・備前市・赤磐市・和気町
備中保健所 衛生課	086-434-7026	倉敷市羽島1083	総社市・早島町・笠岡市・井原 市・浅口市・里庄町・矢掛町
備北保健所 備北衛生課	0866-21-2837	高梁市落合町近似286-1	高梁市・新見市
真庭保健所 真庭衛生課	0867-44-2918	真庭市勝山591	真庭市・新庄村
美作保健所 衛生課	0868-23-0115	津山市椿高下114	津山市・鏡野町・美咲町・久米 南町・美作市・勝央町・奈義町 ・西粟倉村
県庁 生活衛生課	086-226-7338	岡山市北区内山下2-4-6	県内全域
県庁暮らし 安全安心課	086-226-7346		(岡山市、倉敷市以外)

**食品表示110番**

県庁暮らし安全安心課 086-226-9330 岡山市北区内山下2-4-6

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 3 県民の健康の保護

## 基本施策 9 健康危害情報の公表

緊急に県民へ周知しなければ、県民が危険な食品を食べて健康危害が発生するおそれがある場合は、健康危害情報を迅速に公表します。

### 現状と課題

- 人の健康に危害を及ぼすおそれのある食品が発見された場合は、事業者に対し、直ちに販売禁止や回収などの命令を行い、営業施設での販売や提供を中止させます。しかし、すでに消費者の手に渡ってしまった食品は、消費者がその情報を知らなければ、食べてしまう可能性があります。  
こうした事態を防ぐため、条例第18条で人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあるとして、事業者が自主的な回収に着手した場合、県に報告するよう定め、また、第20条の規定により、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる場合などでは、報道機関に資料提供等を通じ県民に必要な情報を公表しています。
- 食品衛生法第63条では法違反者等の名称等のを公表する旨を規定しています。回収命令等の処分を行った場合、指導事項に対し食品等事業者が適切な対応を取らない場合、違反内容が健康危害の発生のおそれが高い場合などについては、積極的に公表を行う必要があります。
- 生産段階から製造、販売、消費段階に至る食の安全の確保の取組みを行っていますが、今後、食の安全を揺るがす事案が起きないと断言することはできません。一度事案が発生すると消費者心理として過度に不安を感じ、食の安心の定着に影響を与えてしまいます。事案に対し、迅速に対応し、正確な情報を公表することで影響を最小限にとどめることが必要です。

### 施策展開

- 食品の回収等の情報の公表（生活衛生課）  
条例第18条に基づく自主回収の着手情報や他自治体で発生した事件、事故に関係する食品が県内に流通している場合などは、積極的に県民に必要な情報を公表し、危害発生の防止を行います。
- 行政処分や違反者等の公表（生活衛生課）  
食品衛生法に基づく回収命令等の行政処分を行った場合、違反事項に対し食品関係事業者が適切な対応を取らない場合、違反内容が健康危害の発生の



おそれが高い場合などは、県民に公表を行います。

- 食の安全を揺るがす事態に対する正確な情報の公表（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）

食の安全に係る事件や事故が発生した場合に迅速に対応し、正確な情報を公表します。健康被害の発生や拡大防止を行い食の安心への影響を最小限に抑えます。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 4 情報の共有

#### 基本施策 10 県民への衛生教育

食の安全・安心の確保は、食品関連事業者に第一義的責務があることは言うまでもありませんが、消費者も食中毒予防のための正しい知識を身につけるとともに、風評などに惑わされず、理性的に行動できる賢い消費者になることが求められます。このため、消費者を対象として普及啓発を進めます。

#### 現状と課題

- 飲食店で提供されているから生肉メニューでも大丈夫と考え、重い下痢や嘔吐を起こしたり、採取した植物に毒があり中毒を起こすなどの健康被害事例がありますが、これらは、消費者が正確な知識を身につけ慎重に行動すれば、防ぐことができます。
- 県民意識調査では、残留農薬、輸入食品は食品を介して健康にもたらすリスクの認知度は平均より高く感じられていますが、食べ続けることによって健康被害が発生した事例はありません。一方で健康食品の中には、医薬品成分検出され重大な健康被害が発生した事例があったり、食経験が少なく安全性評価が行われていないものもありますが、比較的にリスクを低く感じている状況が見られます。あいまいな情報や根拠のない情報に振り回されることなく、正確なリスク認識を身につけることで食に対する安易な安心、過剰な不安を軽減することができると考えられます（図1）。

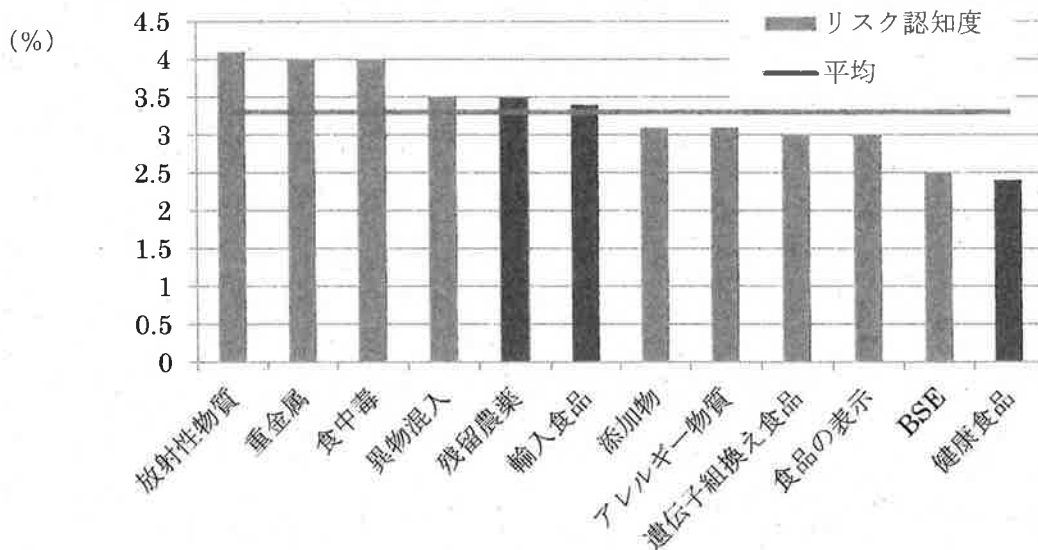


図1 県民の食品関連用語に対するリスク認知度（資料：岡山県）

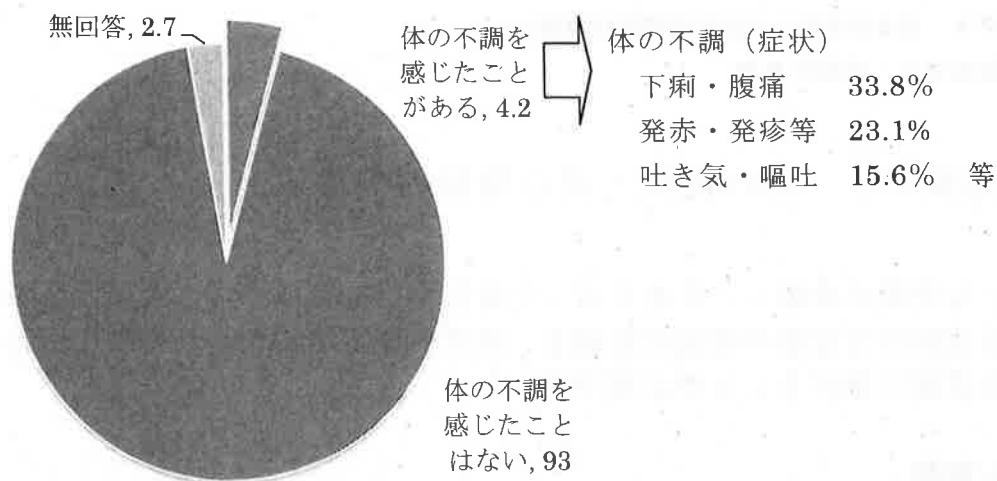


図2 健康食品による体の体調の有無（H26年度東京都福祉保健基礎調査より）

- 普及啓発の手段は様々ですが、より効果的な方法が望まれます。手洗いチェッカー\*を取り入れた講習会では、参加者自らが手洗いを行い、自分の手指に残った汚れを目視で確認することで、より効果的な手洗い方法を学ぶことができます。このように「見える化」を行い、消費者が直感的に理解を深められるような普及啓発を進めていく必要があります。

### 施策展開

- 食の安全に関する知識の普及啓発（生活衛生課）

肉の生食や自然毒による食中毒の危険性、添加物や残留農薬など安全への取組みなど、食に関する科学的根拠に基づいた理論や知識、最新データ等を活用し、衛生講習会等を通じて、県民の正確なリスク認識につなげます。

- 「見える化」教材を活用した普及啓発（生活衛生課）

手洗いチェッカーを用いた手洗い体験など、参加者が普段見えないものを「見える化」し、体験できる教材や媒体を用いた講習会を実施し、衛生知識の普及啓発を行います。

### 達成の指標または目標

食に関する安全への取組みの普及啓発を行う衛生講習会の割合
平成28年度 → 平成32年度 50%

### 用語の解説等

<p>手洗いチェッカー：特殊ライトにかざすと光る専用ローションを、手に付いた汚れに見立ててあらかじめ手に付けます。実際に手を洗った後、汚れ（専用ローション）がどの程度洗い流せたかを、特殊ライト下で光らせて確認します。汚れが洗い流せていない部分が光って見え、適切な手洗いが実施できているかが確認できます。</p>
---

**基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保**

**施策の方向 4 情報の共有**

**基本施策 1 1 食の安全・安心情報の提供**

様々な情報が交錯し、目まぐるしく変化する社会の中で、県は、食の安全・安心に関わる全般的な情報や普段の取組を、県民へ積極的にわかりやすく伝え、県民の食に対する信頼に繋げることが必要です。

**現状と課題**

- 「岡山県ホームページ」「食の安全・安心おかやまホームページ」などで、食の安全・安心に関する情報を提供していますが、県民意識調査では、食中毒や輸入食品について「十分な知識がある」、「正確な情報が提供されている」かの問いに「そう思わない」という回答に偏っていました。しかし、科学的な情報や専門家の判断については信頼を得ていると考えられることから、県としては国等の情報を正確にわかりやすく提供することが必要であると考えられます。

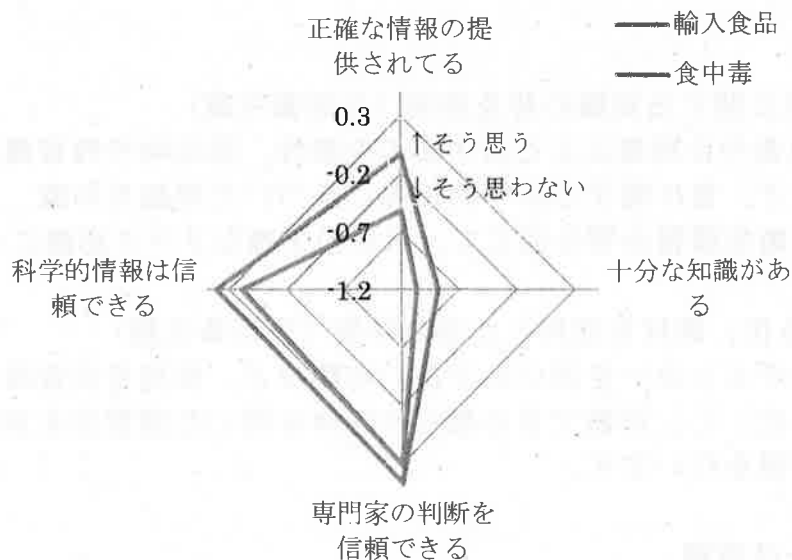


図1 輸入食品と食中毒に対する評価（資料：岡山県）

- 全国一斉に食中毒予防に取り組む8月の食品衛生月間には、(一社)岡山県食品衛生協会と協働して街頭キャンペーンを行うなど、広く県民へ食中毒予防の啓発を行っています。また、食中毒発生件数が多い「ノロウイルス」「カンピロバクター」を重点的に、広く県民へ周知する活動が必要であると考えます。

- 食の安全サポーター事業では、食に関する正しい知識や理解を深めるため、自主的に情報伝達などの活動に取り組む食品関連事業者、教育関係の団体、その他一般企業などをサポーターとして登録し、県から配信された「食の安全・安心に関する情報」をそれぞれの組織内で共有しています。サポーター件数は増加傾向にあります。今後もさらにサポーター登録団体を増やし、取組みを広げていきます。
- 県の広報番組や広報紙では、夏には細菌性食中毒、春秋には有毒植物、毒キノコ等、冬にはノロウイルスの食中毒予防の啓発や食の安全・安心に関するテーマについて、配信を行っています（表1）。

表1 食の安全・安心情報の配信状況（H28年度）（資料：岡山県）

配信媒体	情報配信している番組等	配信テーマ数
ラジオ	FM岡山「OKAYAMA晴れの国ポケット」	7
	RSKラジオ「県民のみなさんへ」	6
広報紙	岡山県広報紙「晴れの国おかやま」	1
その他	NHKデータ放送	10

## 施策展開

### ○情報発信手段の充実等（生活衛生課）

ホームページへの掲載内容を充実させ、科学的なラジオ等の広報番組、広報紙、街頭キャンペーン（スーパー等でのチラシ配布、広報車巡回）など様々な情報発信手段を用いて、効果的に情報を発信します。

### ○食の安全サポーターへの情報提供等（生活衛生課）

食の安全サポーター登録団体等へ、県から食の安全・安心情報を提供します。サポーターは、所属の組織内で情報を共有することで、正しい知識の習得や理解を深めます。

## 達成の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

街頭キャンペーンの実施			
平成28年度	33箇所	→	平成32年度 30箇所以上（継続）
食の安全サポーター登録団体数			
平成28年度	98団体	→	平成32年度 120団体以上
食の安全サポーター情報配信			
平成28年度	6回	→	平成32年度 年間6回以上（継続）

## 用語の解説等

食の安全サポーター：県民へ食に関する正しい知識や理解を深めるため、自主的に活動す

る企業（団体）として、登録された企業（団体）のこと。県から配信された食の安全・安心情報を会議や回覧等を通じて組織内に広める活動や、食の安全・安心に係る普及啓発活動等に取り組めます。

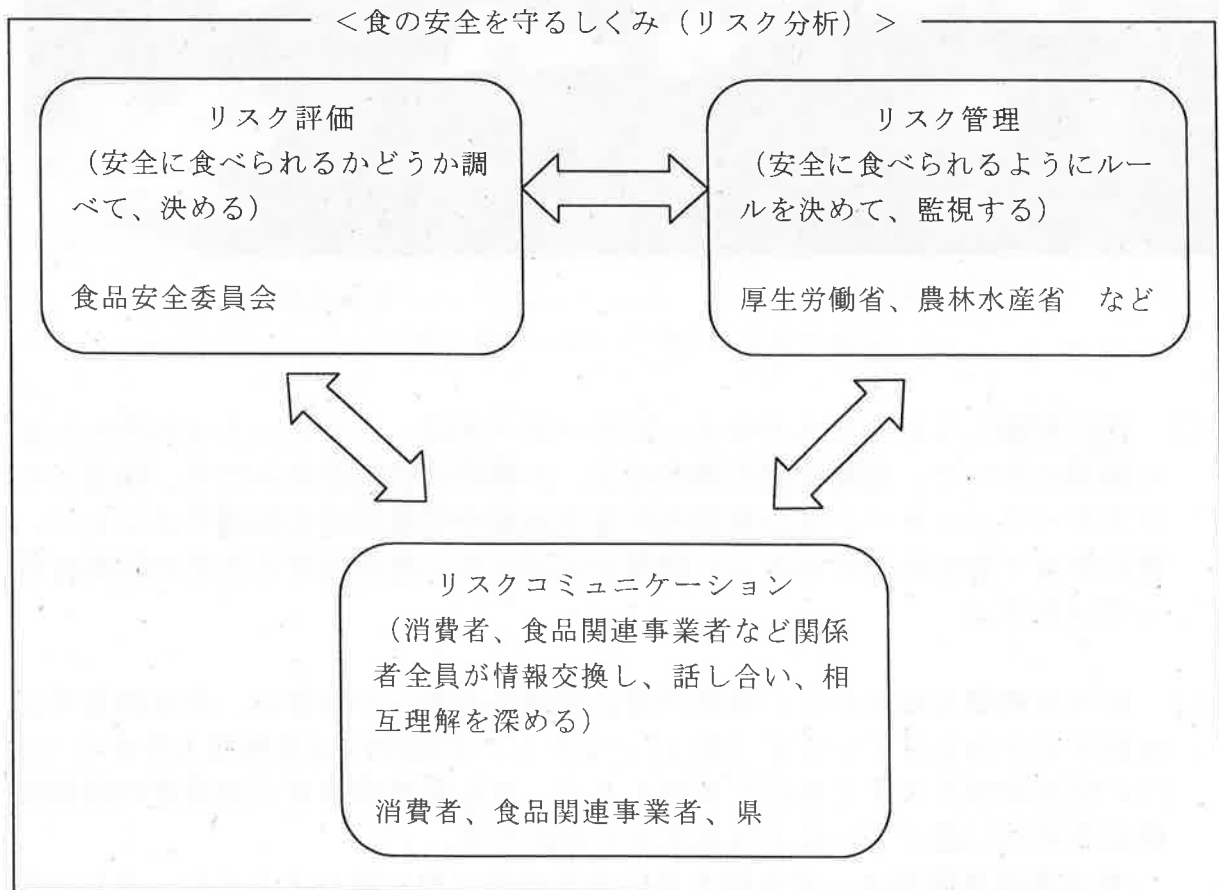
**基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保**

**施策の方向 5 相互理解の促進**

**基本施策 1 2 リスクコミュニケーションの促進**

食品の安全性を守るしくみを「リスク分析」といい、健康への影響を調べる「リスク評価」と明らかになったリスクの制御をする「リスク管理」、そしてリスクについて関係者の相互理解を深める「リスクコミュニケーション」で構成されています。

そして、県民に食の安心を定着させるためには、食品の安全性の確保への確実な取組みとその取組みを県民に伝え、信頼を得る必要があると考えています。その信頼を得るため、県民、食品関連事業者、県関係者が積極的に情報提供や意見交換を行うリスクコミュニケーションを続けていく必要があります。

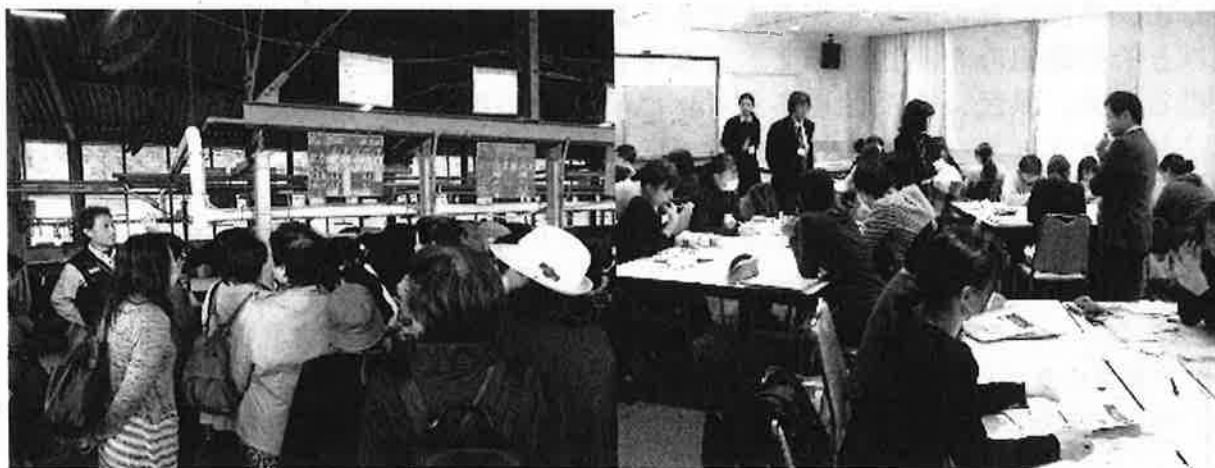


**現状と課題**

- リスクコミュニケーションの前提として、誰にでも客観的に説明、理解ができる「科学的な視点」と、どんな食品であっても「ゼロリスクはない」と

いう考え方に立つ必要があります。

- 県では、リスクコミュニケーション事業として、食品の生産・製造・販売など食品を取り扱う現場を見学し、事業者から直接話を聞くことで食の安全確保への取組みを知る「視察型研修」と専門家、行政担当者、食品関連事業者などが、食の安全に関する情報提供を行い、県民と意見交換することにより、相互理解を深める「意見交換会」を実施しています。県では平成25年度から28年度までに計44回のリスクコミュニケーション事業を実施し、延べ2,347名が参加しました。今後は参加された方から別の方へ波及させる実効性がある取組みが必要だと考えます。



視察型研修

意見交換会

リスクコミュニケーション事業の様子

- 県に登録しているリスクコミュニケーター\*は、リスクコミュニケーション事業において、企画立案や進行など、中核的な役割を担ったり、参加したリスクコミュニケーション事業の内容を地域や所属団体で伝達することで、食の安全・安心に関する正しい理解を県民に広く浸透させるための活動を行っています。
- 県民意識調査結果から、県民の食品関連事業者への信頼は、前回調査時と比較すると向上しています（図1）。しかし、全国的には異物混入等をきっかけに信頼関係が大きく崩れた事例もあり、食品関連事業者と消費者の信頼関係は安定的に築けているとは言えない状況です。  
食品関連事業者は、引き続き食の安全確保に取り組むとともに、自らの安全性の確保への取組みについて、日頃からリスクコミュニケーションに努めておくことが重要です。



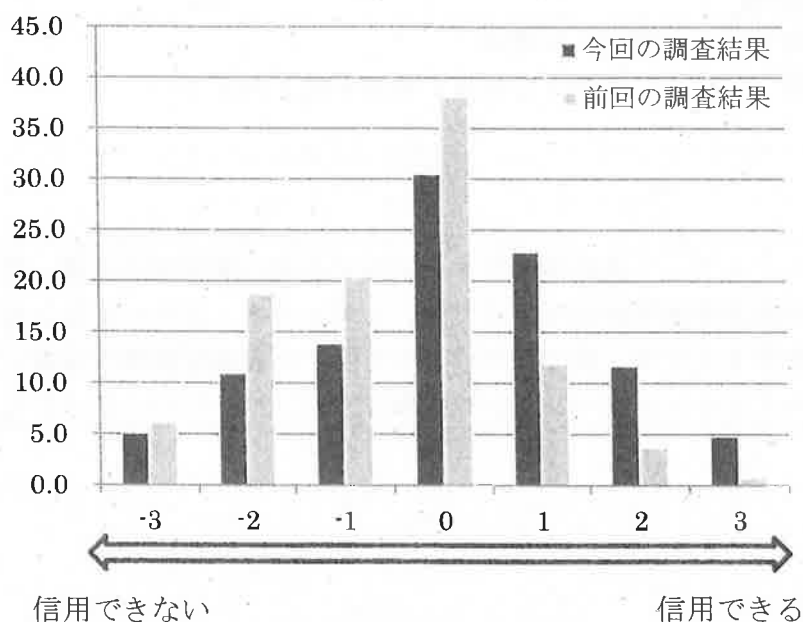


図1 食品関連事業者のリスク低減に関する管理に対する県民の評価（資料：岡山県）  
 （残留農薬・食品添加物・食品中の放射性物質・肉の生食についてそれぞれ5段階評価を平均したもの）

## 施策展開

### ○リスクコミュニケーション事業の実施（生活衛生課）

国と協働しリスクコミュニケーション事業を実施するとともに、県独自でもリスクコミュニケーターが提案する事業も支援し、実施していきます。テーマに応じて対象を絞って効果的なリスクコミュニケーションを実施します。

### ○リスクコミュニケーションの場や機会の提供等（生活衛生課）

食品関連事業者が食品の安全確保への取組について情報提供や意見交換するための場や機会の提供やリスクコミュニケーターの活動を支援することでリスクコミュニケーションの促進に努めます。

### ○リスクコミュニケーションの地域への普及拡大（生活衛生課）

意見交換会等のリスクコミュニケーションを行った参加者から県民に波及を促すために、関連資材や意見交換会のまとめを作成し、参加者に活用してもらいます。

### ○食の安全性の確保の取組み等の伝達（生活衛生課）

県民からの相談や講習会、食品関連事業者への指導や助言等のあらゆる機会、リスクの考え方、食の安全性の確保の取組み、リスクコミュニケーションの重要性を伝達していきます。

## 達成の指標または目標

リスクコミ事業参加者から県民へ伝達率

平成28年度 → 平成32年度 参加者毎2人以上

## 用語の解説等

リスクコミュニケーター：食品等のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人です。県では平成19年度から養成研修等を実施しており、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に活躍していただいています。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

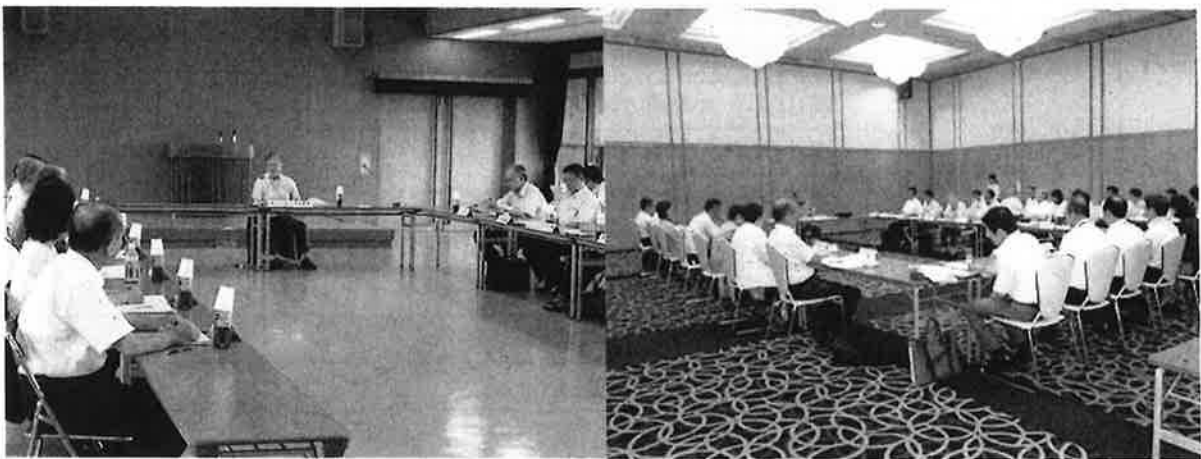
### 施策の方向 3 消費段階での安全確保

## 基本施策 1 3 岡山県食の安全・食育推進協議会の運営

民間団体、食品等事業者等の代表者や有識者等で構成されている「岡山県食の安全・食育推進協議会」を運営し、さまざまな意見を取り入れながら岡山県として食の安全・安心の施策を推進していく必要があります。

### 現状と課題

- 食の安全・安心の確保に関する県民一体となった様々な施策や取組みについて、情報交換と連携の促進を図り、広く県民の意見を施策に反映させる場として、消費者、生産者、製造者、学識経験者等の代表者（25名）で構成しています。
- 現在は、年に1回程度の開催を行っていますが、活発な意見や提言などの発言が生まれる運営方法をとる必要があります。



食の安全・食育推進協議会の様子

### 施策展開

#### ○食の安全・食育推進協議会の運営（生活衛生課）

岡山県食の安全・食育推進協議会を定期的に運営し、関係団体の代表から構成される協議会委員からの食の安全・安心の確保に係る施策や取組みに対する活発な意見や提言を施策に反映させます。

用語の解説等

岡山県食の安全・食育推進協議会 委員名簿（25名）

属 性	構 成 員
消 費 者	岡山県消費生活問題研究協議会
	岡山県栄養改善協議会
	美作三湯華の会
	特定非営利活動法人津山市消費生活モニター連絡会
	日本労働組合総連合会岡山県連合会
	岡山県愛育委員連合会
生産・加工・流通 等	岡山県生活協同組合連合会
	全国農業協同組合連合会岡山県本部
	岡山県漁業協同組合連合会
	岡山県農山漁村生活交流グループ協議会
	一般社団法人岡山県食品衛生協会
	岡山市中央卸売市場運営協議会
	岡山流通情報懇話会
学識経験者	岡山大学大学院医歯薬学総合研究科
	公益社団法人岡山県医師会
	岡山県立大学保健福祉学部栄養学科
	岡山大学大学院環境生命科学研究科
	学校法人山陽学園山陽学園大学看護学部看護学科
	株式会社山陽新聞社編集局編集委員室
	一般社団法人岡山県歯科医師会
	公益社団法人岡山県栄養士会
教育関係者	岡山県PTA連合会
	岡山県小学校長会
	岡山県地域活動連絡協議会
行政機関	農林水産省中国四国農政局経営・事業支援部

### 第3章 食育の推進

#### Ⅰ 現状と課題

##### (1) 食をめぐる現状

私たち人間が生きていくためには食は欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びを与え、健全で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。しかし、急速な経済発展に伴い、我が国の生活水準が向上するとともに、社会経済構造や国民の食に関する価値観など「食」をめぐる状況が変化し、食生活のあり方も多様化してきています。このような中、核家族化や流通技術の進歩などにより、食の大切さに対する意識が希薄化するとともに、地域の産物を生かした食文化や郷土料理の伝承が失われつつあります。

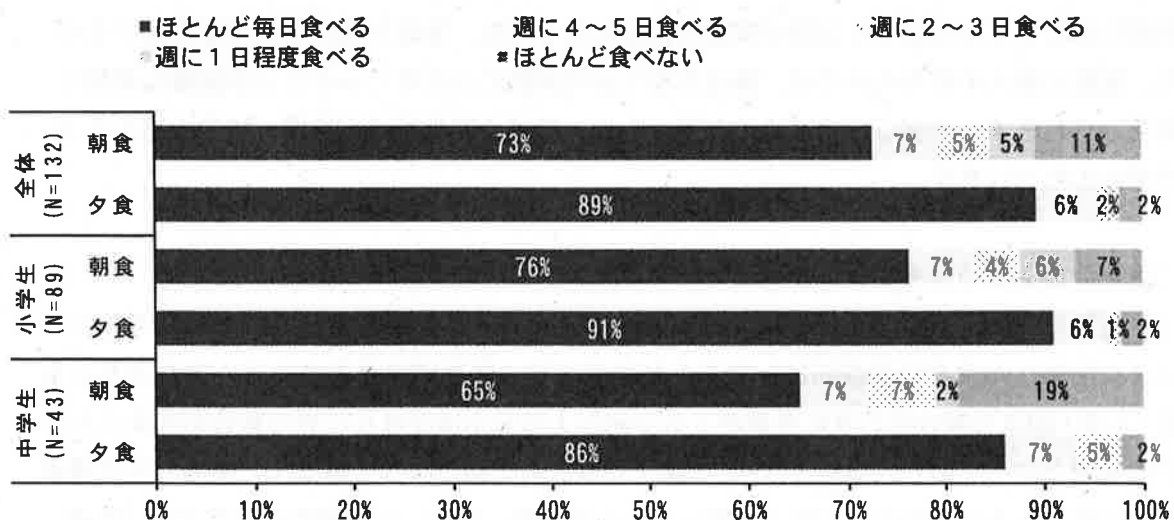
さらに、食べ残しや食品廃棄等の大量の食品ロスの問題は見直すべき課題となっています。食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まる取組を通じて、食料問題を検討していく視点も必要となっています。

##### (2) 岡山県の現状と課題

###### ○共食の機会

ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合は、小学生よりも中学生で低く、また、夕食よりも朝食で低くなっています。共食は食育の原点であり、食の楽しさや食に関する基礎知識等を習得する重要な機会であるため、誰かと一緒に食事をする共食の機会を増やすことが必要です。

図1：家族と一緒に食事を食べる子どもの割合

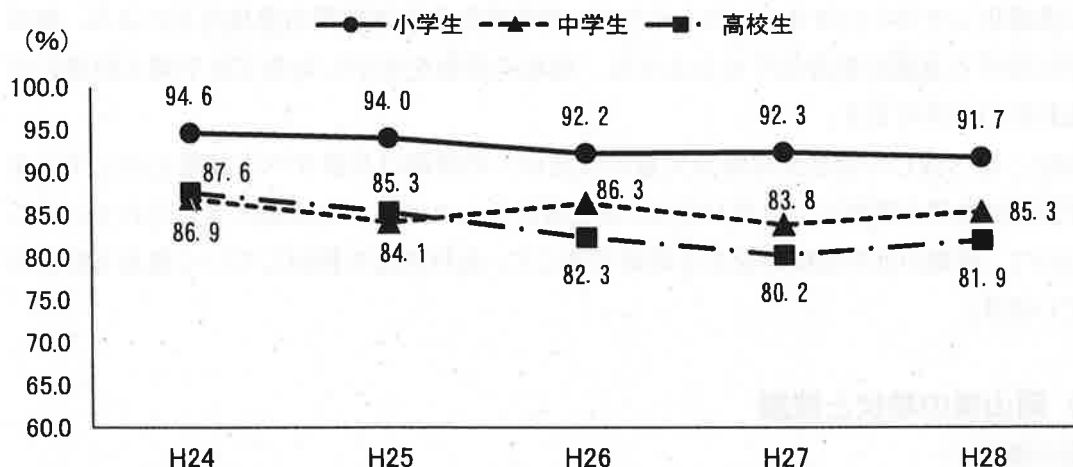


(資料：平成28年県民健康調査)

○朝食を毎日食べる者の割合

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、年々減少しており、中学・高校生では朝食を毎日食べる者の割合が9割を切っています。朝食を毎日食べることは基本的な生活習慣を身に付ける上で重要であり、若い世代、特に子どものうちから生活習慣を確立させる必要があります。

図2：朝食を毎日食べる子どもの割合経年変化



(対象者数)	H24	H25	H26	H27	H28
小学生	5,592	4,932	5,615	5,694	5708
中学生	860	1,540	1,788	1,801	1837
高校生	177	312	237	227	271

(資料：健康推進課調べ)

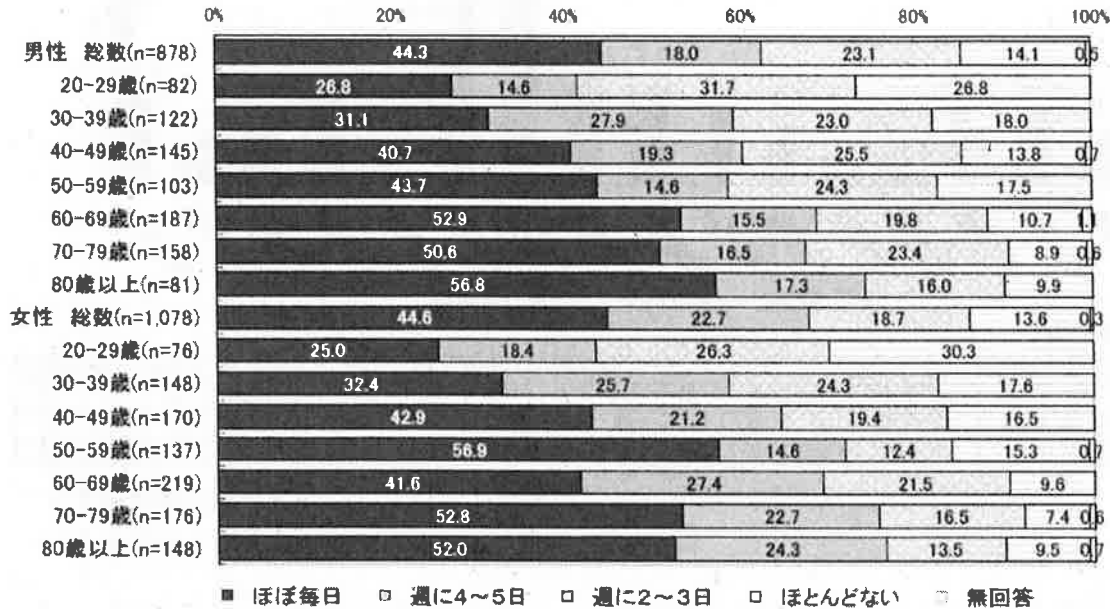
世帯構造や社会環境が変化し、単身世帯やひとり親世帯が増えています。また、貧困の状況にある子どもに対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられます。充実した食生活の実現に向け、地域や関係団体が連携・協働を図ることが求められています。

○適切な量と質の食事をとる

生涯にわたって心身の健康を保持しながら健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。県民健康調査からは、男女ともに主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合が男女ともに5割未満となっており、特に20、30歳代では、約3割となっています。また、県民健康調査の結果からは、平成23年と比較して、20歳代、50～60歳代の男性では「肥満」の割合が増加、一方で80歳以上の女性では、「やせ」の割合が増加しています。適正体重

を維持するためには、一人ひとりが、自身の身長や体重、運動強度にあった適切な量の食事を栄養バランス良くとるための知識を習得する必要があります。

図3：主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の割合



(資料：平成28年県民健康調査)

(参考)

図1：肥満者 (BMI25以上) の割合

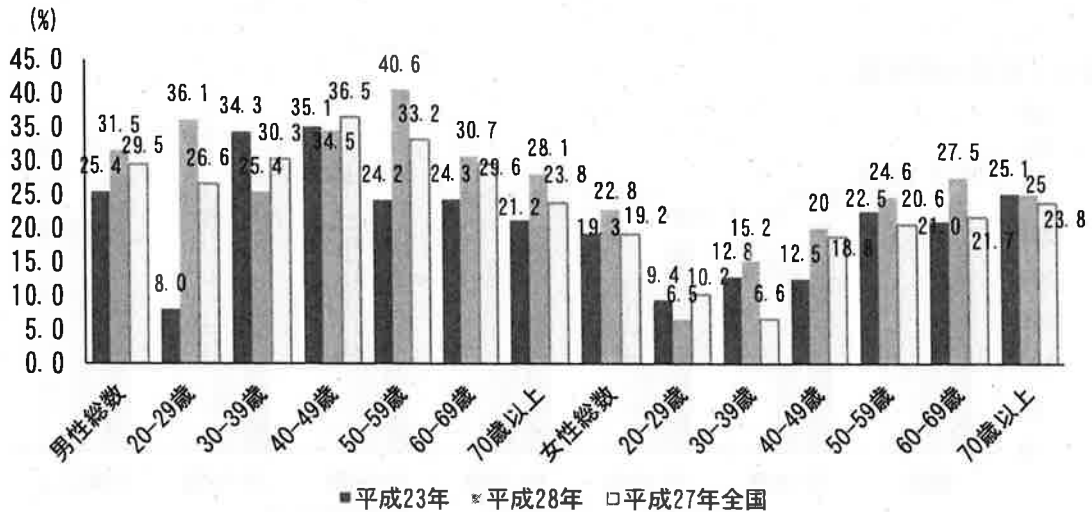
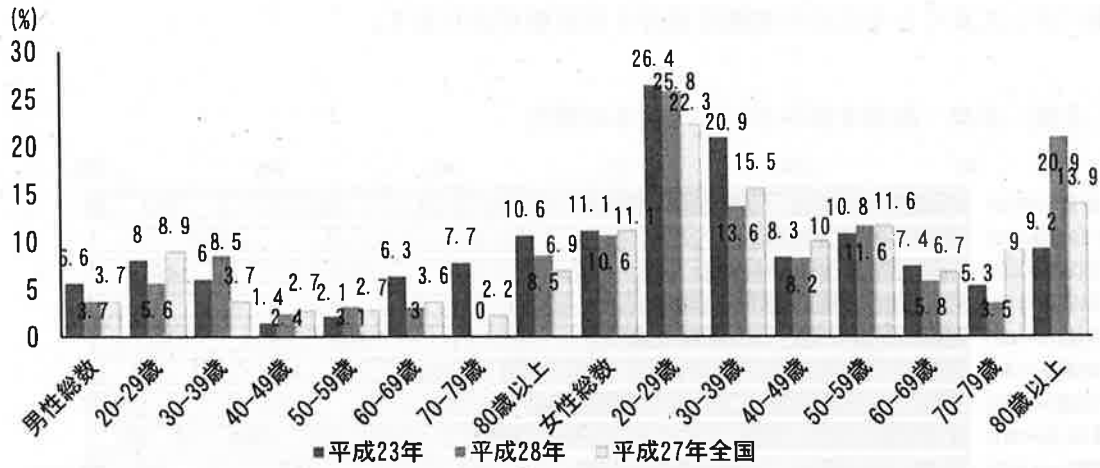


図2：やせの者（BMI18.5未満）の割合



(対象者数)

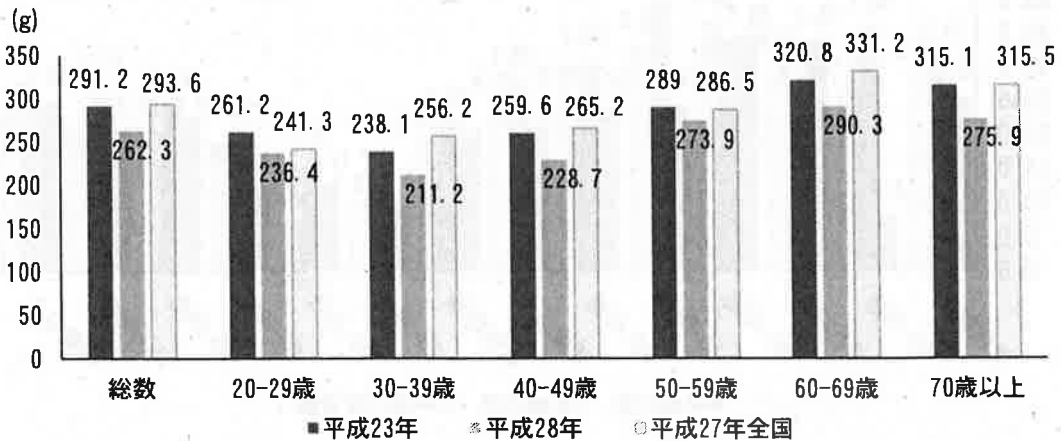
	総数	男性総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70-79歳	80歳以上	女性総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70-79歳	80歳以上
平成23年	5517	556	25	67	74	95	144	104	47	696	53	86	96	120	162	114	65
平成28年	1104	511	36	59	84	64	101	108	59	593	31	66	85	69	138	113	91
平成27年全国	1252	2477	169	294	375	373	585	464	217	3040	206	316	531	476	700	531	280

(資料：平成23, 28年県民健康調査  
平成27年国民健康・栄養調査)

○野菜の摂取量

野菜の摂取量は平成23年と比較して、男女ともに、全ての年代において減少しています。国で目標に掲げている350gには達していないため、毎日、両手いっぱい以上の野菜を食べることをより一層強化して普及啓発をする必要があります。

図4：野菜の摂取量



(対象者数)

	総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70歳以上
平成23年	1026	82	108	135	211	210	281
平成28年	1,111	60	121	171	133	236	390
平成27年全国	6172	470	709	1035	959	1373	1626

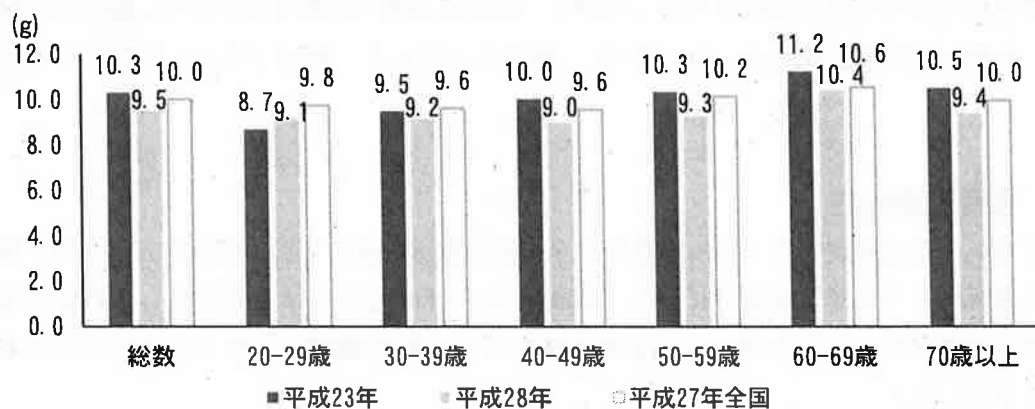
(資料：平成23, 28年県民健康調査  
平成27年国民健康・栄養調査)



○食塩の摂取量

食塩の摂取量は経年比較すると、男女ともに減少傾向にあるものの、日本人の食事摂取基準（2015年版）の目標量である男性8g女性7gには達していません。食塩の過剰摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因となることから、味覚が形成される幼少期から、うす味になれるよう取組を行う必要があります。

図5：食塩の摂取量



(対象者数)

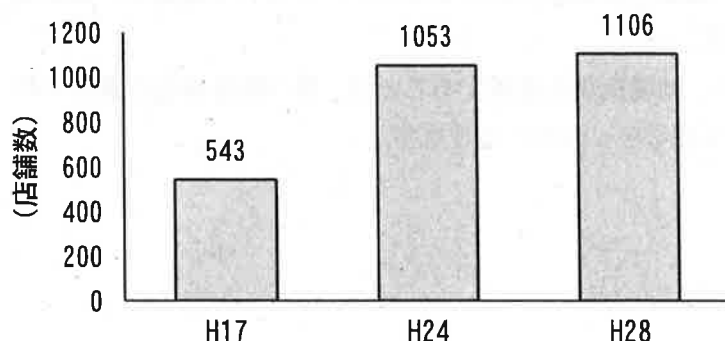
	総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70歳以上
平成23年	1026	82	108	135	211	210	281
平成28年	1,111	60	121	171	133	236	390
平成27年全国	6172	470	709	1035	959	1373	1626

(資料：平成23，28年県民健康調査  
平成27年国民健康・栄養調査)

○栄養成分表示の店

外食や加工食品などを利用する機会が増加する中、自分に適した食事を選択できる環境づくりとして、岡山県では岡山県栄養士会と連携して、平成15年度から飲食店などで提供する食事に栄養成分を表示する「栄養成分表示の店登録事業」を開始しておりますが、近年は登録数が伸び悩んでいます。引き続き栄養バランスのとれた食事が選択できるよう、栄養成分表示の店の増加を図るとともに、表示されている情報を正しく活用できるよう、活用方法についても広く消費者教育を行う必要があります。

図6：栄養成分表示の店登録数



(資料：健康推進課調べ)

## II 施策の大綱

### 1 基本指針

#### (1) 食育の概念

食育は、食に関する様々な経験を通じての健康な人づくりであり、知育・徳育及び体育の基礎となるものです。WHO（世界保健機関）では、「健康とは、単に、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあること」を定義しています。食育については、学校や地域、企業や団体、行政などがそれぞれの立場や特性を生かしながら、多様に連携・協働することで、健全な心身を培い、円滑な人間関係を築き、ひいては、「健康な人づくり・地域づくり」につながります。

#### (2) 食育推進の柱

平成25年3月に策定した「岡山県食の安全・食育推進計画」では、目指す方向性を「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～『知識』から『行動』へ～」と明示し、これまで習得してきた知識や培ってきた食への思いを健康な人づくりや地域づくりにつなげることを目指してきました。

今後は、県民一人ひとりが健全な食生活を送るように意識し実践するだけでなく、「生産から食卓までの食べ物の循環」や「生涯を通じた食の営み」にも目を向け、実践の環を広げていくことが大切です。

「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～実践の環を広げよう～」をスローガンに、次の3つの柱により食育を推進します。

スローガン

**食を通じた健康な人づくり・地域づくり ～実践の環を広げよう～**

#### ① 人と人をつなぐ

次代を担う子どもたちが、人との信頼関係を築くことの基本となる体験をし、また、正しい生活習慣を身に付けるためには、家庭や地域の役割が重要です。家族や地域の人などと一緒に食卓を囲むことよって、様々な話題で会話が生まれ、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や作法、地域の食文化などが継承されます。社会生活においても誰かと一緒に食事することは、知人、友人、職場の同僚等とのコミュニケーションを促進し、良好な人間関係を築くことにつながります。

また、農林漁業体験に参加したり、地場産物を意識することは、食べ物を身近に感じられるようになり、生産者と消費者をつなぐきっかけになります。

## ② 健康な体をつくる

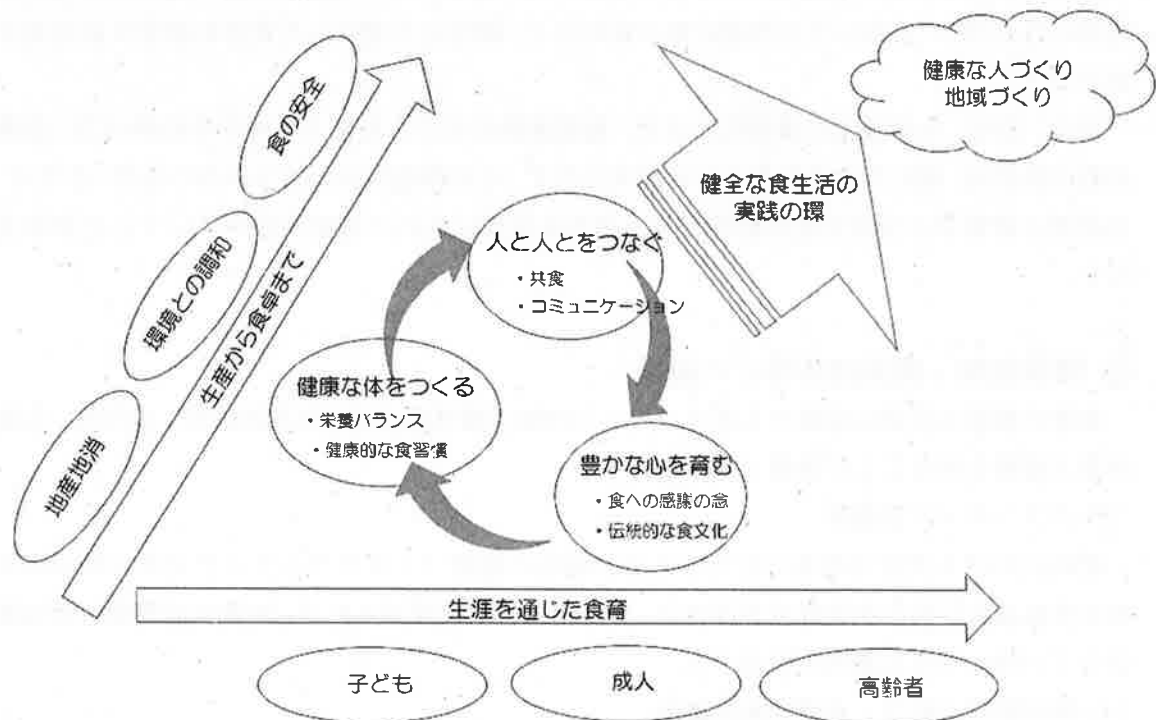
生涯にわたって健康な体をつくるためには、栄養バランスのとれた食事をとり、規則正しい食生活を維持することが重要です。食育の基礎を形成する幼少時から食に関する知識や取組を伝えることで、よい食習慣の定着につながります。

また、食環境の改善が県民の健康に影響を及ぼすことから、学校や職場など関係機関や団体、食品関連事業者等様々な関係者が主体的に連携を図ることで、将来において健康な体をつくることにつながります。

## ③ 豊かな心を育む

自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から食卓に至るまでの食の循環を意識し、生産者をはじめとして、多くの関係者により食が支えられていることを理解することは、食に対する感謝の念や、生命観・倫理観を深めることにつながります。また、地域の農林水産業と密接に関わった豊かで多様な食文化への関心と理解を深めます。

図：食育の概要図



## 2 食育を推進していくために重要な視点

### ① 生涯を通じた食育の推進

食習慣を形成する第一歩となる乳幼児期、食習慣が確立する学童期や思春期、進学、就職、結婚等により、生活習慣や食生活が大きく変化する成人期、身体的・精神的な機能を維持するために食事が重要な役割となる高齢期のそれぞれのライフステージに応じた食育を推進し、つなげていくことが、健康な人づくりにつながります。特に20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する意識や実践状況の面で他の世代より多くの課題があります。これから親になる世代でもあるため、食に関する知識や取組を次世代へつなげていけるよう、乳幼児から高齢期までの生涯を通じた食育の推進の中で、若い世代へ向けた取組を強化していく必要があります。

### ② 生産から食卓までを通じた食育の推進

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結びついている極めて体験的なものです。食育活動が消費のみにとどまることなく、生産から消費に至るまでのそれぞれの段階で推進されることにより、食育の実践の環が広がります。食料資源や環境への負荷の増加に目も向け、食品ロスの削減に取り組むなど、環境とも調和した食育を推進する必要があります。

また、近年、生活様式の多様化により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。そこで、生産者と消費者の交流を進め信頼関係の構築を視野に入れて取組を進めていくことが必要です。

### ③ 関係機関・関係団体等との連携

食育の推進のために活動するボランティア団体、農林漁業者、教育関係者、市町村、保健所等と連携を図ることが重要です。

#### (ア) ボランティア組織等

地域における食育の推進にあたっては、地域の健康づくりボランティアである岡山県栄養改善協議会や岡山県愛育委員連合会、農山漁村生活交流グループ、消費生活問題研究協議会などの団体等との連携が重要です。

#### (イ) 岡山県食の安全・食育推進協議会

食育について県民一体となった取組を推進するため、情報交換と相互連携の強化を図り、広く県民各層の意見を施策に反映させる場として、「岡山県食の安全・食育推進協議会」を設置しており、関係団体や関係機関との連携を深め、県民運動として推進することが必要です。

(ウ) 農林漁業者・教育関係者等

食育の重要性が認識され、農林漁業者や教育関係者等においても、各分野の特性を生かした食育活動を展開しています。特に、子ども達への取組として農作物を育て、収穫する喜びを伝える農業体験等は、四季折々の田んぼや畑で見られる光景から、自然や食べ物の大切さ、情緒を育てることにもつながります。

(エ) 管理栄養士、栄養士等

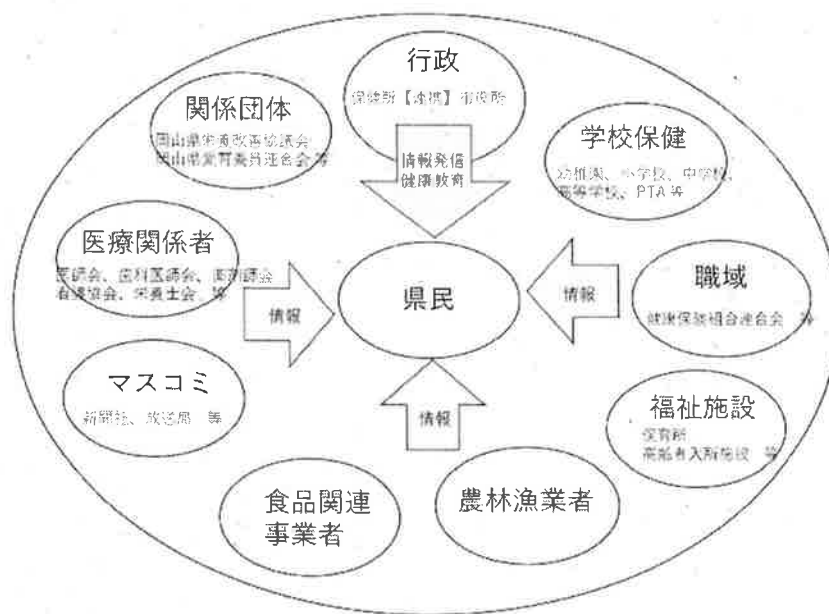
食育の取組の中で、栄養・食生活の専門職が関与することによって、より効果的になります。現在、市町村や保健所では、管理栄養士等が中心となって、乳幼児から高齢者までを対象に幅広い食育活動を展開しています。

また、岡山県栄養士会や学校、病院等他職種の栄養士との連携により、効率的かつ効果的な食育活動が展開されることも期待されます。

(オ) 市町村・保健所等

地域住民に近い市町村や保健所では、地域の特性を把握した施策や事業に取り組んでおり、地域の実情に適した活動を展開しています。市町村においては、親子料理教室などライフステージを通じた食育活動を展開し、保健所では市町村や関係機関等が一体となって食育活動を展開できるよう連携を図っています。

図：関係機関・関係団体との連携図



#### ④ 普及啓発

健康的な食生活を送ることができるよう、「食育ガイド」、「食事バランスガイド」等の活用や食育月間・食育の日の普及啓発が必要です。

##### (ア) 「食育ガイド」や「食事バランスガイド」等の活用

正しい食生活を身に付けるためのツールとして、国は「食育ガイド」や「食事バランスガイド」、「食生活指針」を策定しています。また、食生活は、食に対する知識や意識、生活スタイルやライフステージによって異なることから、岡山県では「ライフステージ別食育ガイド」や食生活の課題にターゲットを絞った「食育ナビ」を作成し、普及啓発を行っています。

##### (イ) 食育月間・食育の日

国が定めている、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」にあわせて、重点的に普及啓発等を行っています。

#### ⑤ 市町村食育推進計画の策定

地域に暮らす誰もが、食育に対する認識を共有し、必要な活動を展開するためには、市町村が策定する市町村食育推進計画が有効です。特に、地域の実情を踏まえ、地域の特徴を生かした内容を盛り込むことで、より食育を身近に感じ、住民一人ひとりが食育に取り組みやすい環境をつくる必要があります。

### 3 食育推進のための目標に関する事項

#### (1) 目標の考え方

食育を効果的・効率的に推進するためには、食育に携わる様々な関係者が共通認識の下、同じ方向に向かうことが必要であり、共通の目標を掲げ、それぞれの分野において、役割を明確にし、取り組むことが効果的です。そして、一定期間、取り組んだ後、目標に対する評価を行うことにより、これまでの取組課題が明確になり、より効果的な食育活動につながります。このため、本県では食育に関する主要な目標を掲げ、達成に向けて取り組みます。

#### (2) 食育の推進に当たっての目標

##### ① 共食の機会の増加

家庭生活の状況が多様化するなど、様々な要因で家族が揃って食事をする機会が減少していますが、誰かと一緒に食事をするにより、料理に使われた食材のことや食事のマナーが身につく、仕事や学校での出来事を話すことで、心を癒し、人と人との絆を深める機会となっています。そのため、小学生及び中学生が家族と一緒に食べる「共食」の機会を増やすことを目標とします。

##### 【目標】 共食の機会の増加

(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)

##### ② 朝食を毎日食べる者の割合の増加

朝食を毎日食べることは、規則正しい生活の基本であり、子どもの頃の生活習慣が、将来の生活習慣に影響を与えることを考えると、学童期や思春期に朝食を食べる習慣を身に付けておくことが必要です。そのため、朝食を毎日食べる小・中学生の割合を増やすことを目標とします。

##### 【目標】 朝食を毎日食べる者の割合 100%

##### ③ 適切な量と質の食事をとる者の増加

健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要であり、食事全体のバランスをよくするためには、主食・主菜・副菜を揃えた食事をとることが効果的です。そのため、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合を増やすことを目標とします。

##### 【目標】 適切な量と質の食事をとる者の割合 50%

(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加)

#### ④ 野菜摂取量の増加

野菜摂取量の増加はバランスのよい食生活にとって重要であるため、学童期から農業体験を行うなど野菜摂取に対する意識付けを行い、毎日概ね両手いっぱい以上の量の野菜を食べることが必要です。そのため、野菜摂取量の増加を目標とします。

**【目標】 野菜の摂取量 350g**

#### ⑤ 食塩摂取量の減少

食塩の過剰摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因となることから、味覚が形成される幼少期から、うす味になれるよう減塩に配慮した食生活の実践について普及啓発を行う必要があります。そのため、食塩摂取量の減少を目標とします。

**【目標】 食塩の摂取量 8g**

#### ⑥ 栄養成分表示の店登録数の増加

エネルギーや塩分等を意識して食事を選択できるよう栄養成分を表示する「栄養成分表示の店登録事業」を展開し、個人が栄養成分表示を見て必要な情報を得られるよう食環境の整備を進める必要があります。そのため、栄養成分表示の店登録数の増加を目標とします。

**【目標】 栄養成分表示の店登録数 2000 店舗**



表 食育推進のための目標一覧

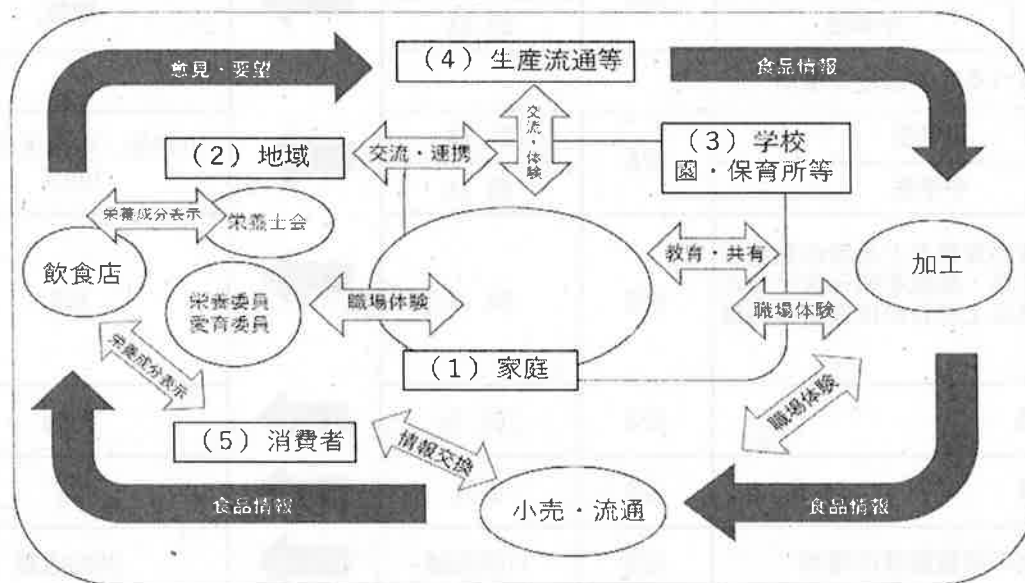
指標		年度	実績	目標 (平成34年)	
①共食の機会の増加 (ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)					
朝食	小学生	H28	76.4%	小学生、中学生の割合増加	
	中学生		65.1%		
夕食	小学生	H28	91.0%	小学生、中学生の割合増加	
	中学生		86.0%		
②朝食を毎日食べる者の割合の増加					
	小学生	H28	91.7%	小学生、中学生の割合100%	
	中学生		85.3%		
③適切な量と質の食事をする者の割合の増加 (主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加)			H28	44.4%	50%
④野菜の摂取量			H28	262.3g	350g
⑤食塩の摂取量			H28	9.5g	8g
⑥栄養成分表示の店登録数の増加			H28	1106店舗	2000店舗

【現状値データソース】

- ①③④⑤平成28年県民健康調査
- ②⑥健康推進課調べ

## 4 食育推進施策

食育は、家庭や地域、学校、生産流通など様々な食育の関係者が連携して取り組むことが必要です。それぞれの場所で展開される食育推進施策は、参考資料（１）「平成３０年度からの食育推進施策」に掲載しています。



### (1) 家庭における食育の推進

(方向性)

家庭においては、その地域に伝わる伝統料理や行事食が日々の生活の中で受け継がれてきました。しかし、社会環境が変化し、生活様式が多様化する中で家族と一緒に食事をする機会が減少し、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や、箸の正しい持ち方などの望ましい食生活の実践等が十分ではないとの指摘があります。また、朝食を欠食する子どもが増加するなどの問題が生じています。

このため、家庭において食育に関する理解が進むよう、取組を行うことが必要です。

(取り組むべき施策)

○望ましい食習慣や生活リズムの向上

朝食をとることや早寝早起きを実施することなど、子どもの基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子どもの問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として企業や地域が一丸となり、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を図ります。また、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上に向けた普及啓発にも取り組みます。

### ○共食の推進

ひとり親世帯、貧困の状況にある子ども、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えています。

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食の推進とともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家族と地域が連携した食育の推進を図ります。

## (2) 地域における食育の推進

(方向性)

食育は家庭で行われることが基本ですが、社会環境が変化し、不適切な食生活が原因の一つとなっている肥満や糖尿病などの生活習慣病が増加している現状をみると、食育の推進を家庭だけに委ねることは困難となっています。

地域では、市町村や栄養委員、農山漁村生活交流グループ等による食育教室などが開催され、その中で、健康づくりのための食育を行うほか、地域の伝承料理や特産物を使った料理を作るなどの体験型食育活動を展開していきます。

健康づくりや生活習慣病の予防及び改善につながる健全な食生活の推進には、家庭、企業、市町村や保健所、健康づくりボランティア等が連携し、地域で取り組むことが重要です。

(取り組むべき施策)

### ○健康寿命の延伸につながる食育の推進

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした健康づくり運動（「第2次健康おかやま21セカンドステージ（仮称）」）等を通じて、健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる取組を推進します。

### ○歯科保健活動における食育の推進

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要です。このため、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢者における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを推進します。

### ○食品関連事業者等における食育の推進

健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、栄養成分表示をするなど健康に配慮した商品やメニューの提供、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供の発信に努めます。

職場の食堂等においては、望ましい食生活を実践できるよう、対象者に合わせた給食、健康に配慮したメニューの提供に取り組みます。

これらの活動を支援するため、県では研修会等を開催し、給食施設がスムーズに栄養管理に取り組めるよう情報提供等を行います。

#### ○食文化の継承

伝統的な食文化について子どもが早い段階から興味・関心を持って学ぶことが大切です。地域では、市町村や農山漁村生活交流グループ、栄養委員等のボランティアが行う食育教室や体験活動等において、地域の伝承料理や特産物を使った料理を作るなど、食文化の普及と継承に向けた食育活動を展開していきます。

#### ○日本型食生活の実践の推進

生活様式や食生活、世帯構成の変化等により、米消費は減少傾向にあります。ごはんを中心に多様な副菜等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」を実践することが大切です。関係機関・団体と連携のもと、若い世代に対する米やご飯食の大切さの啓発、米飯給食の推進、地産地消の推進を通じた県産米の利用促進を行い、食や農林水産業への国民の理解を深めます。

### (3) 学校園・保育所等における食育の推進

(方向性)

学校、保育所等には、食育を進めていく場として役割を担うことが求められており、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものです。

児童生徒が「朝食を毎日きちんと食べること」や生活習慣病予防のための「うす味」、「野菜摂取」など、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう給食内容や指導内容の充実を推進していきます。

また、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな問題も生じています。栄養士や栄養教諭等が中心となって身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策を推進していきます。

(取り組むべき施策)

#### ○食に関する指導の充実

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や保健体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進します。栄養教諭が中心となり、学校の実態に応じて教職員の連携・協働を踏まえた「食に関する指導の全体計画」の作成の改善と、その実施を推進します。

さらに、効果的な食育の推進を図るために、各学校において、校長のリーダーシップのもと、学校、家庭、地域、関係団体等が連携・協働して取組を推進します。

#### ○学校給食の充実

学校給食において県産食材や郷土食を献立に活用することは地域の食文化の伝承や農業への理解を深める上で大変重要です。市町村が中心となり、県産食材の利用促進のため、農林水産部局や農林水産業関係者、生産者団体、流通関係者等のネットワーク体制をつくり、学校給食への県産食材の安定供給に努めます。また、学校給食の食べ残し削減に取り組むなど、食べ物への興味・関心や、食を大切にする気持ちを育み、学校給食を食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用します。

#### ○就学前の子どもに対する食育の推進

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子どもへ、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、幼稚園、保育所及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進します。

「幼稚園教育要領」、「保育所保育指針」、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」では食育を教育及び保育の一環として位置づけていることから、食育の指導に当たっては、

施設長、幼稚園教諭、保育士、保育教諭、栄養士、調理員等の協力の下に食育計画を作成し、食を通じて、健康な心と体、人と関わる力を養い、伝承されてきた食文化への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むように努めます。

#### (4) 生産流通等における食育の推進

(方向性)

食への感謝の念を深めるためには、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者をはじめとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切です。生産者と消費者との交流の促進や、農林漁業の活性化等を図り、農林漁業への関心と理解を深めていきます。

また、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、日本では、世界全体の食料援助量を大きく上回る量の年間約621万トン(平成26年度推計)にのぼる食品ロスが発生しており、環境への負荷を生じさせていることから、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、環境面に配慮した食育として極めて大切です。

(取り組むべき施策)

##### ○地産地消の推進

消費者と生産者の双方に地産地消に対する意識の醸成が図られるよう、地元農林水産物の利用拡大に向けた普及啓発に努めます。

また、より多くの県民が、地元農林水産物への愛着を高め、積極的に選択・購入できるよう岡山ブランドの構築を図ります。

##### ○農林漁業者等による食育の推進

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深める上で重要であり、農林漁業者自らが、学校、保育所等の教育・保育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対し、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するように努めます。

##### ○食品ロス削減を目指した運動の展開

食品ロスは、「食」に関するさまざまな場面で発生しており、事業系の食品廃棄物等のうち、規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど、可食部分と考えられる量が、全国で約339万トン、家庭系の食品廃棄物のうち、食べ残し、過剰除去など、可食部分と考えられる量が、全国で約282万トン(平成26年度推計)といわれています。

こうした食品ロスの削減に向けて、事業者においては、食品リサイクル法に基づき、食品廃棄物等の発生の抑制をはじめとする食品循環資源の再生利用等の取組が行われているところですが、消費者においても、「もったいない」の精神に基づき、買いすぎない、食材を使いきる、食べきる等の食品ロスを減らすライフスタイルが定着するよう、啓発や情報提供を行うとともに、飲食店等の事業者にも協力を働きかけながら、食品ロスの削減を促進します。



## (5) 消費者が実践できる食育の推進

(方向性)

健全な食生活の実践には、消費者自らが食生活や健康に関する正しい知識や安全で安心な食品を選択できる力を身に付けることが重要です。しかし、インターネット等の普及により、食に関する様々な情報が氾濫し、信頼できる情報を見極めることが難しい状況もあります。このため、食の安全に関する知識の普及、食品の適正表示の推進等、消費者が食の安全に関心をもって行動するための施策を推進していきます。

(取り組むべき施策)

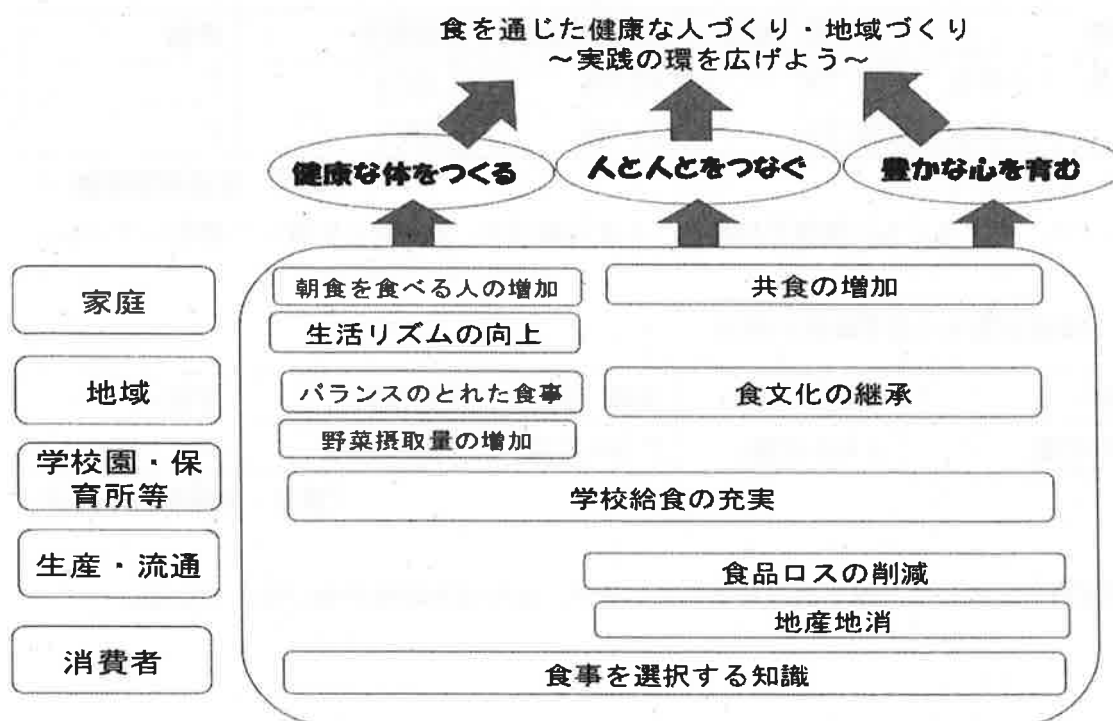
### ○食に関する正しい知識の情報発信

県民が健全な食生活を実践するために、必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、県民が十分に理解し活用出来るよう考慮しつつ、県民にとってわかりやすく入手しやすい環境づくりを推進します。

### ○食品表示の適正化の推進

食品表示に関する規定を一元化した食品表示法の下、食品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することができるよう、食品表示の適正化に取り組みます。また、食品を取り扱う事業者に対し監視指導等の執行業務を実施するとともに、試験検査を行い、添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを調べます。さらに、機能性表示食品を始めとした食品の機能性等を表示する制度について、消費者、事業者等の十分な理解の推進を図ります。

図：食育推進施策の方向性



### Ⅲこれまでの成果・取組

#### (1) これまでの成果

岡山県食の安全・食育推進計画の中で掲げている目標値について、策定時の値と直近値を比較し、以下の区分で評価した。

評価区分	
A	改善している
B	変わらない
C	悪化している
D	設定した指標又は把握方法が異なるため評価が困難

#### ① 共食の機会の増加（ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加）

指標		策定時 (H23)	実績 (H28)	目標値	評価
朝食	小学生	77.3%	76.4%	増加	B
	中学生	56.8%	65.1%	増加	A
夕食	小学生	95.3%	91.0%	増加	B
	中学生	81.8%	86.0%	増加	B

(資料：県民健康調査)

小学生は朝食、昼食ともに共食の機会の割合は変わらない。中学生は朝食の共食の機会の割合が増加しているが、夕食の共食の割合は変わらない。

#### ② 朝食を毎日食べる者の割合の増加

指標		策定時 (H23)	実績 (H28)	目標値	評価
朝食	小学生	94.3%	91.7%	100%	C
	中学生	89.2%	85.3%	100%	C

(資料：健康推進課調べ)

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、策定時と比較して悪化している。

#### ③ 栄養成分表示の店登録数の増加

指標	策定時 (H23)	実績 (H28)	目標値	評価
登録店数	1,055 店舗	1,106 店舗	2000 店舗	B

(資料：健康推進課調べ)

策定時と比較して登録店数は増加しているが、近年は登録数が伸び悩んでいる。

- ④ 適切な量と質の食事をする者の増加（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加）

指標	策定時（H23）	実績（H28）	目標値	評価
適切な量と質の食事をする者の増加	75.8%	75.2%	80%	B

（資料：内閣府「食育に関する現状と意識に関する調査」中国地方）

適切な量と質の食事をする者（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者）の割合は、策定時比較して変わらない。

(2) これまでの取組

食育推進施策1 家庭における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28実績
1	朝食毎日きちんと食べよう大作戦	保福 (健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「第2次健康おかやま21」の目標である学童期の朝食摂取100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。	事業名:朝食毎日きちんと食べよう大作戦 期日:平成28年8月4日 場所:岡山県南部健康づくりセンター 参加者:和気町立日笠小学校生徒25名、県知事、栄養委員、事務局員 内容:おにぎり等短時間で簡単にできる朝食メニューの調理実習、フードモデル(食育SATシステム)を使った体験実習  ○朝食を毎日食べる者の割合 小学生 91.7%、中学生 85.3%
2	「ぱっちり!モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教育 (生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。	○キャンペーン月間 おかやま教育の日(11月1日)を含む1ヶ月間 ○キャンペーン週間 5月、9月、1月のうち、それぞれ2週間 ○キャンペーン後の取組 6学校園他を優良活動表彰

食育推進施策2 地域活動としての食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28実績
3	給食施設管理者・従事者研修会の開催	保福 (健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。	○給食施設管理者研修会 回数:8回 参加者:306施設356人 ○給食施設従事者研修会 回数:18回 参加者:594施設804人 ○岡山県特定給食関係者研修会 (岡山県学校給食協議会委託) 参加者:1,148人 ○岡山県栄養士研修会 (岡山県栄養士会委託) 参加者:64人
4	健康づくり普及事業	保福 (健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。	○健康づくり普及教室 (1)栄養委員研修会 438回、9,163人 (2)食生活講座 2,095回、55,920人 ○健康づくり普及イベント 411回、42,630人
5	食育サポート事業	保福 (健推)	食育を総合的に推進するため、県内各地域で関係者の連携を深め、各地域の特性を生かした取組を進めるため、食育ネットワーク会議を開催する。	
6	食育ネクストステージプロジェクト	保福 (健推)	保健所・支所が中心となり、関係機関及び団体等と連携し、小・中学生を対象に、食育計画に掲げる目標「朝食を毎日食べる者の割合100%」を達成するための事業を展開する。	○ジュニア食育プロジェクト検討会 回数:14回 ○地域版朝食毎日きちんと食べよう大作戦 回数:5回 参加者:146人 ○食育の課題である「野菜摂取量の不足」にターゲットを絞ったリーフレット『食育ナビ〜野菜編〜』を作成。
7	ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実	保福 (健推)	21世紀の県民健康づくり指針「第2次健康おかやま21(食育含む)」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。	適宜更新を実施
8	おかやま食育推進協賛事業	保福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。	おかやま食育推進協賛事業 7件認定 (当初からの認定数は68件)

食育推進施策3 学校園・保育所等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28実績
9	学校給食担当者等講習会	教育 (保体)	学校給食と食育(食に関する指導)の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。	隔年実施のため平成28年度は実施なし
10	岡山県学校給食研究協議大会	教育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題(衛生管理、栄養管理、健康問題等)について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。	・691人参加 ・講演「食物アレルギーの食事と管理 〜学校給食における食物アレルギー対応について〜」 日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会認定 小児アレルギーエデュケーター 長谷川 実穂 氏 ・「食育推進部会」「衛生管理部会(衛生及び異物混入防止対策)」に分かれて実施した。

11	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教育(保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。	津山市において「岡山県食育スクールプロジェクト」を実施。小学校と中学校が連携した取組や、共同調理場に勤務する栄養教諭の取組について研究した。 平成29年度には、その取組や成果報告を保健体育課ホームページに掲載し、県内に広める予定である。
12	小学生を対象とした社会科副読本	農水(農産)	次代を担う小学生を対象に本県の農林漁業の実態を正しく理解させるとともに、「食の大切さ」の認識を深め、「心の豊かさ」を醸成することを目的に、社会科副読本として作成・配布(岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業)	
13	嚙ミング30運動	保福(健推)	園児・児童がよく嚙んで食べることに関心が持てるよう歯科衛生士を派遣し、学校園と連携して、食べ方の発達支援及び知識の普及啓発を行う。	40学校園、2,183人を対象に歯科保健指導と食育に関する指導を実施。
14	岡山県学校歯科保健研修会	教育(保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。	平成28年11月24日 岡山市市民会館で実施 主催: 歯科医師会、共催: 県教育委員会 対象: 養護教諭・教諭・栄養教諭等
15	岡山県保育所食育に関する研修会	保福(子未)	県内の保育所に勤務する栄養士、調理員、保育士等を対象に、健康で生き生きとした体づくりをめざす子どもの食生活や保育所全体で取り組む保育と一体となった食育のあり方について学ぶこと目的として実施する。	平成28年10月24日 JA岡山 7階ホールで実施 主催: 岡山県保育協議会、岡山県保育協議会保育会 共催: 岡山県 対象: 栄養士、調理員、保育士、保育所関係者等

#### 食育推進施策4 生産流通等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28実績
16	栄養食品普及指導事業	保福(健推)	各保健所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。	食品表示法及び健康増進法に基づき、事業者等からの相談に適宜対応した。 1 個別指導・相談 (1) 食品表示法 60件 (2) 健康増進法 4件 2 集団指導 回数: 9回 人数: 305人
17	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保福(健推)	飲食店で提供しているメニュー(献立)のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。 併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。	栄養成分表示に協力する施設の数 1,106施設(H28.3.31現在)
18	ふるさと農林漁業少年団	農水(農産)	小中学生を対象として、市町村の地域・集落で農林漁業に関する少年団を組織し、農林漁業の体験学習、集落・地域子供農園の設置等を実施(岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業)	
19	学校給食用牛乳供給事業	農水(畜産)	(学校給食用牛乳の供給) 安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。	(学校給食用牛乳の供給) 578校、171,399人へ30,883,852本(200cc換算)を供給
20	市民農園や空き農地等を活用した体験の推進	農水(農振)	市民農園や空き農地等を利用して、消費者自らが農産物を生産することにより、安心・安全な食材の供給、地産地消の推進を図る。	
21	農業体験教室推進事業	農水(農産)	学校教育や地域教育の各段階で実施される農業体験学習の受け皿として農業体験学習の指導等を行うインストラクターを置くとともに、研修場の管理や、研修メニューの作成により受入体制を整備する。	
22	食料自給率向上県民運動の推進	農水(農企)	食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。	県庁舎への懸垂幕の掲示(10月)
23	地産地消の推進	農水(農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。	・メルマガでの啓発 ・地産地消登録店数 H28.3末342店→H29.3末356店
24	米の消費拡大	農水(農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。	・岡山シーガルズ「県民応援デー」での、岡山米のPR(11/26)

## (参考資料)

## 平成30年度からの食育推進施策一覧

## 食育推進施策1 家庭における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
1	朝食毎日きちんと食べよう大作戦	保福 (健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「第2次健康おかやま21」の目標である学童期の朝食摂取100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。
2	「ばっちり！モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教育 (生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。

## 食育推進施策2 地域における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
3	給食施設管理者・従事者研修会の開催	保福 (健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。
4	健康づくり普及事業	保福 (健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。
5	食育ネクストステージプロジェクト	保福 (健推)	保健所・支所が中心となり、関係機関及び団体等と連携し、小・中学生を対象に、食育計画に掲げる目標「朝食を毎日食べる者の割合100%」を達成するための事業を展開する。
6	ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実	保福 (健推)	21世紀の県民健康づくり指針「第2次健康おかやま21（食育含む）」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。
7	おかやま食育推進協賛事業	保福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。

## 食育推進施策3 学校園・保育所等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
8	学校給食担当者等講習会	教育 (保体)	学校給食と食育（食に関する指導）の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。
9	岡山県学校給食研究協議大会	教育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題（衛生管理、栄養管理、健康問題等）について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。
10	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教育 (保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。
12	噛ミン30運動	保福 (健推)	園児・児童がよく噛んで食べることに関心が持てるよう歯科衛生士を派遣し、学校園と連携して、食べ方の発達支援及び知識の普及啓発を行う。
13	岡山県学校歯科保健研修会	教育 (保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。
14	岡山県保育所食育に関する研修会	保福 (子未)	県内の保育所に勤務する栄養士、調理員、保育士等を対象に、健康で生き生きとした体づくりをめざす子どもの食生活や保育所全体で取り組む保育と一体となった食育のあり方について学ぶこと目的として実施する。

## 食育推進施策4 生産流通等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
15	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保福 (健推)	飲食店で提供しているメニュー（献立）のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。
16	学校給食用牛乳供給事業	農水 (畜産)	（学校給食用牛乳の供給）安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。
17	食料自給率向上県民運動の推進	農水 (農企)	食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。
18	地産地消の推進	農水 (農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。
19	米の消費拡大	農水 (農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。
20	食品ロス・家庭ごみ削減促進事業	環文 (循環)	食べられるのに廃棄される「食品ロス」を中心とした家庭ごみの削減を進めるなど、多方面への啓発を展開する。

## 食育推進施策5 消費者が実践できる食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
21	栄養成分表示見とく（得）事業	保福 (健推)	各保健所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。