

岡山県食の安全・食育推進計画 (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	P8
Ⅲ 前計画の主な推進施策の達成状況	P15
Ⅳ 施策の大綱	P17
Ⅴ 基本施策	P20
(1) 畜産物の安全確保対策	P20
(2) 農林産物の安全確保対策	P26
(3) 水産物の安全確保対策	P28
(4) HACCP に沿った衛生管理の定着	P30
(5) 食中毒対策の強化	P33
(6) 不良食品の排除	P40
(7) 適正な表示の確保	P44
(8) 食の安全・安心情報の充実	P47
(9) 県民からの相談・申出対応	P52
(10) 健康危害情報の公表	P56
(11) 体験を取り入れた衛生学習	P58
(12) リスクコミュニケーションの推進	P61
(13) 食の安全・食育推進協議会の運営	P65

第3章 食育の推進	P67
Ⅰ 食をめぐる現状	P67
Ⅱ 施策の大綱	P68
1 基本方針	P68
(1) 食育の概念	P68
(2) 食育推進の柱	P68
2 食育を推進していくために重要な視点	P70
(1) 生涯を通じた食育の推進	P70
(2) 生産から食卓までを通じた食育の推進	P70
(3) 関係機関・関係団体等との連携	P70
(4) 普及啓発	P72
(5) 市町村食育推進計画の策定及び推進	P73
3 食育推進施策	P75
(1) 家庭における食育の推進	P75
(2) 地域における食育の推進	P86
(3) 学校園・保育所等における食育の推進	P91
(4) 生産流通等における食育の推進	P97
(5) 県民が自ら食育を実践できる環境づくり	P99
Ⅲ これまでの成果・取組	P103

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、新型コロナウイルス感染症の流行による生活様式の変化や持続可能な社会への関心の高まり、食品衛生法など関係法令の改正による新たな制度の開始等、食を取り巻く環境は大きく変化しています。

また、食に起因する身近な健康危害である食中毒も、発生件数や患者数は漸減傾向にあることから、これまでの食の安全確保のための取組が功を奏しているものと考えられる一方で、アニサキス（寄生虫）を原因とする食中毒が増加しているなど変化が見られます。

さらに、SNSにより食に関して様々な情報を手軽に入手・発信できるようになりましたが、食に対する不安を助長するような情報拡散も散見されます。

食生活においては、生活習慣病の要因ともなる、食塩の過剰摂取、野菜の摂取不足等の栄養の偏りや、朝食の欠食をはじめとする食習慣の乱れが見られます。また、生活状況が多様化し、「共食」の機会が減少したことから、健全な食生活を実践する力の低下や地域の伝統ある食文化に対する意識の希薄化等、様々な問題が生じています。

県では、平成18（2006）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、令和5（2023）年度を終期とする「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ましたが、引き続き取組を進めるため本計画を策定し、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 「第3次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

令和6（2024）年度から令和11（2029）年度の6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すが、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

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

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等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

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、食品の生産、製造、加工、調理、流通、販売及び消費の一連の行程における安全性を確保し、県民の信頼感を向上させ、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、健康危害情報等について、県民や食品関連事業者等にわかりやすく正確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、食育に関するわ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、子どもや高齢者等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に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、適切に判断できるよう努めます。

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な役割を果たします。

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付けるよう努めます。

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 食を取り巻く現状

平成13(2001)年に国内で初めてBSE牛が発見されたことを契機に、国民の間で食品の安全性に対する不信感が増大していく中、平成15(2003)年に「食品安全基本法」が施行され、内閣府に食品安全委員会が設置されるなど、国を挙げて食の安全・安心の確保に取り組んできました。

また、岡山県においても平成18(2006)年に条例を制定し、平成20(2008)年にはこの条例に基づく食の安全・安心推進計画を策定し、県民の食の安全・安心を確保する施策を総合的かつ計画的に進めてきました。

近年でも、アサリの産地偽装や飲食店等での不適切な行為をSNS(主にスマートフォンアプリの「X(旧 Twitter)」「LINE」「Instagram」「Facebook」「YouTube」等)で発信するなど食に対する不安・不信につながる事件が発生しています。その他、高病原性鳥インフルエンザが全国的に多発する中で、県内の複数の農場においても感染が確認されました。しかしながら、食の安全・安心を大きく揺るがすような事態までには至っておらず、令和4(2022)年度に実施した県民意識調査では、平成29(2017)年度調査と比較して食品の安全性に対して「安心」と感じる割合が増加した結果となりました。

1 食に関するさまざまな事案

年	国内	岡山県
H13年 (2001)	9月：国内初のBSE牛の発見	
H15年 (2003)	7月：「食品安全基本法」の施行、食品安全委員会の設置	
H18年 (2006)		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

~~~~~

|                |                                                      |                                             |
|----------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| H30年<br>(2018) | 6月：食品衛生法改正<br>・ HACCP に沿った衛生管理の制度化<br>・ 営業届出制度の創設 など | 3月：「岡山県食の安全・食育推進計画」策定(H30(2018)～R5(2023)年度) |
|----------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

|               |                                                     |                                                              |
|---------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| R1年<br>(2019) | 10月：食品ロスの削減の推進に関する法律の施行<br>10月：ゲノム編集技術応用食品等の届出制度の開始 |                                                              |
| R2年<br>(2020) |                                                     | 12月：美作市で高病原性鳥インフルエンザの発生（1事例）                                 |
| R3年<br>(2021) | 6月：改正食品衛生法の完全施行                                     |                                                              |
| R4年<br>(2022) | 1月：熊本県産アサリの産地偽装の発覚<br>4月：原料原産地表示の義務化                |                                                              |
|               | 10月～：全国で高病原性鳥インフルエンザが多発（26道県、84事例）                  | 10月：倉敷市で高病原性鳥インフルエンザの発生（3事例）<br>12月：美咲町で高病原性鳥インフルエンザの発生（1事例） |
| R5年<br>(2023) | 4月：遺伝子組換え食品の任意表示の厳格化                                |                                                              |

## 2 食中毒の発生傾向

令和2（2020）年以降、食中毒の発生件数は全国で1,000件を下回っており、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒の割合が上位を占める傾向は変わっていませんが、発生件数・患者数ともに絶対数は漸減しています。

一方、アニサキス（寄生虫）による食中毒の発生件数は増加傾向にあり、令和4（2022）年は全国の発生件数の約6割を占めるなど、最も多い発生要因となっています。

また、平成30（2018）年から令和4（2022）年に全国で発生した食中毒による死亡事例は17件となっており、その原因は自然毒によるものが14件（約8割）で、他は、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、サルモネラ属菌による事例が各1件でした。

### 3 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化など新たな法制度への対応

令和3（2021）年6月に改正食品衛生法が完全施行となり、国際標準の衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品等事業者によるその実施が義務付けられています。しかし、導入はしたものの継続的な運用には至っていない食品等事業者も多く、今後はHACCPの定着を進めていく必要があります。

本改正では、営業許可制度の再編や食品等事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合の保健所を通じた国への届出制度も創設されました。

また、食品表示法では、原料原産地表示の義務化や遺伝子組換え食品の任意表示の厳格化、ゲノム編集技術応用食品等の届出制度の開始、その他食品ロス削減の推進に関する法律が施行されるなど、多くの法改正等が行われており、それぞれの法の目的に沿った適切な運用が求められます。

### 4 食に関する情報の氾濫

インターネットやSNS等の普及により、食に関する様々な情報を誰でも容易に発信又は入手できるようになりました。その反面で、科学的な根拠の乏しい情報に振り回され食の安全・安心に関する正しい理解が進まないといった弊害も見られます。

県民が食に対して適切な判断を行うために基礎となる正確な情報を、様々な情報発信手段を活用してわかりやすく提供することが求められています。

### 5 食生活の変化

新型コロナウイルス感染症の流行や食品ロス削減への関心の高まり、以前からの共働き世帯、単身者の増加など様々な変化の中で、食生活も家庭調理（内食）に加え、デリバリーやテイクアウトといった中食の増加や、外食の機会のコロナ禍前の水準への回復等、ここ数年でも大きく変化が起きています。

食生活の変化を踏まえた食品衛生の注意点等についても情報発信を行う必要があります。

## Ⅱ 県民意識調査

この計画を策定するに当たり、食の安全に関する県民の意識や行動の実態を把握するため、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。(令和4(2022)年度実施)

表1 回収状況

| 対象者    | 回答者    | 回収率   |
|--------|--------|-------|
| 2,000人 | 1,104人 | 55.2% |

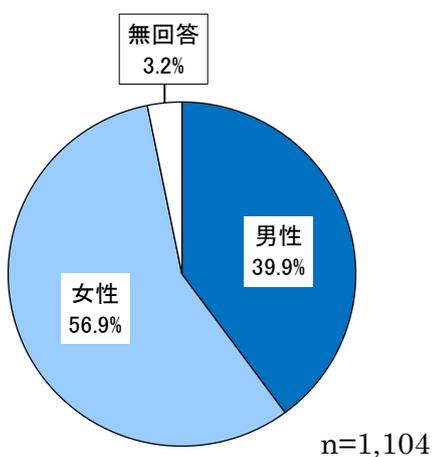


図1 回答者の性別

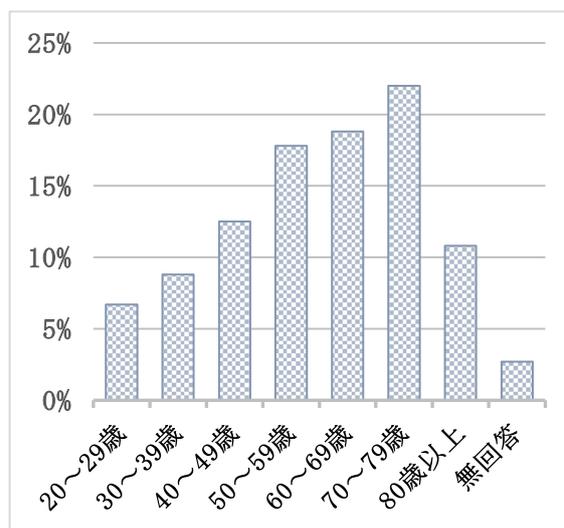


図2 回答者の年齢

## 1 食品の安全性について

最近の食品の安全性について、「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」と回答した県民の割合が 42.7%。「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」と回答した県民の割合が 20.3%と、前回調査結果（安心 36.1%、不安 30.2%）と比較して、安心と感じている県民の割合が増加しています。しかし、5人に1人の県民はまだ不安を感じていることから、食品の安全性確保のための継続的な取組と、情報提供や相互理解の促進を進めていく必要があります（図3）。

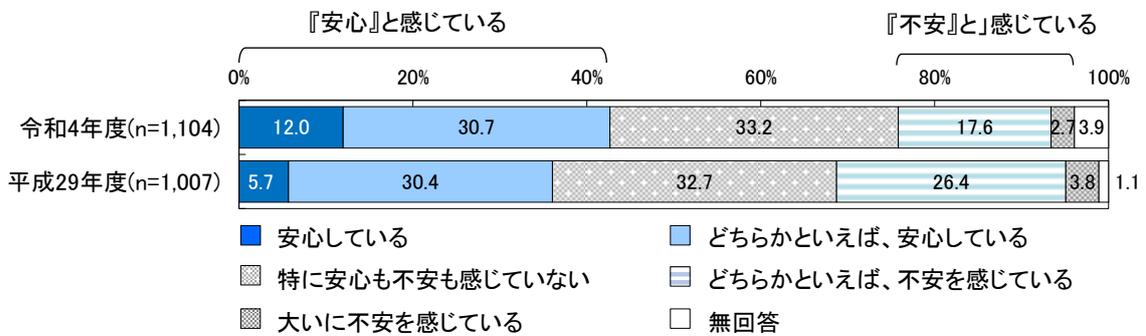


図3 最近の食品の安全性についてどのように感じているか

## 2 食品の安全性に関する情報の入手方法

食品の安全性に関する情報の入手方法について調査したところ、「テレビ・ラジオ」と回答した県民の割合は 70.0%と最も高く、次いで「食品の容器や包装の表示」(58.8%)、「新聞」(40.4%)、「インターネットメディア(ニュースサイト)」(38.0%)など従来から普及している媒体に加えて、SNSなど比較的新しい媒体からも情報を得ていることがわかりました(図4)。

県民に広く情報を届けるためには、複数の媒体を有効活用する必要があります。

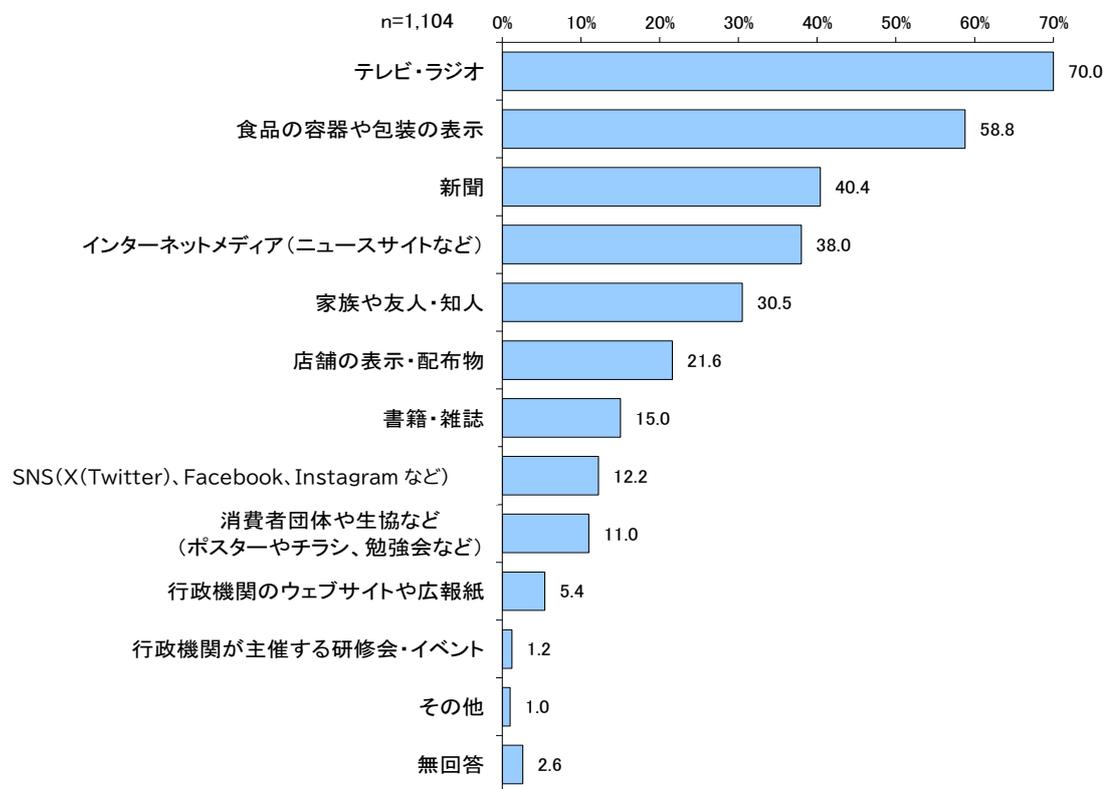


図4 食品の安全性に関する情報の入手方法

### 3 食品表示について

食品表示に望むことについて調査したところ、前回調査結果と比較して「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」、「店の人がきちんと説明できるようにしてほしい」と回答した県民の割合は下がり、「特に要望はない」と回答した割合が高くなっていることから、食品表示に関する行政や食品等事業者の取組に対して県民の理解が進んでいるものと考えられます（図5）。

一方で、「表示制度が複雑なので、もっと簡素化してほしい」と回答した県民の割合が42.5%と最も高いことから、食品表示制度について県民にわかりやすく情報提供を行う必要があります。

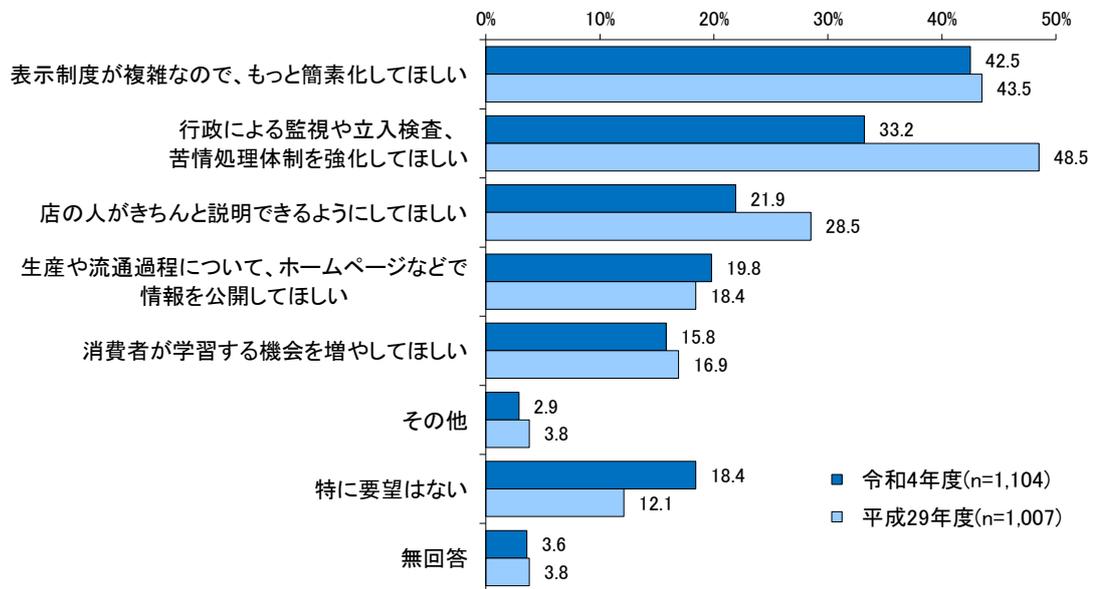


図5 食品表示に望むこと

#### 4 災害に関連した食の安全について

災害に備えて食品の備蓄を行う際に気をつけていることについて調査したところ、「賞味期限」と回答した県民の割合が66.6%と最も高く、次いで「直射日光が当たらない場所で保存」(45.7%)、「保存場所の温度や湿度」(38.9%)、「包装状態」(23.6%)の順となりました(図6)。多くの県民が災害への備えを進めていますが、いざという時に安全に利用することができるように備蓄した食品の保存時の取扱いについて県民への啓発を図る必要があります。

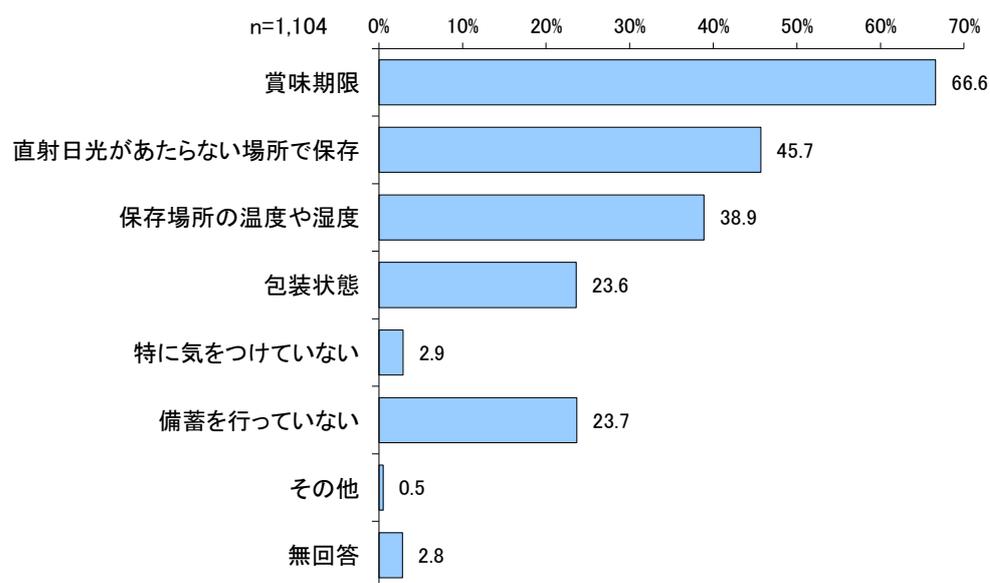


図6 災害に備えて食品の備蓄を行う際に気をつけていること

#### 5 食の安全・安心施策の満足度と要望度について

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

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」、「給食施設に対する監視指導」、満足度が低い項目は「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」でした(図7)。

要望度が高い項目は、「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」、要望度が低い項目は、「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」でした(図7)。

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」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」、「と畜場でのBSE検査」、「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」については、2割以上の県民が施策を知らないと回答しました（図8）。

前回の調査結果と比較すると、多くの施策で要望度が低くなっていますが、満足度や施策を知らないと答えた県民の割合はほとんど変わっていません。引き続き、着実に施策を推進するとともに、県民への施策の周知や情報提供が必要と考えます。

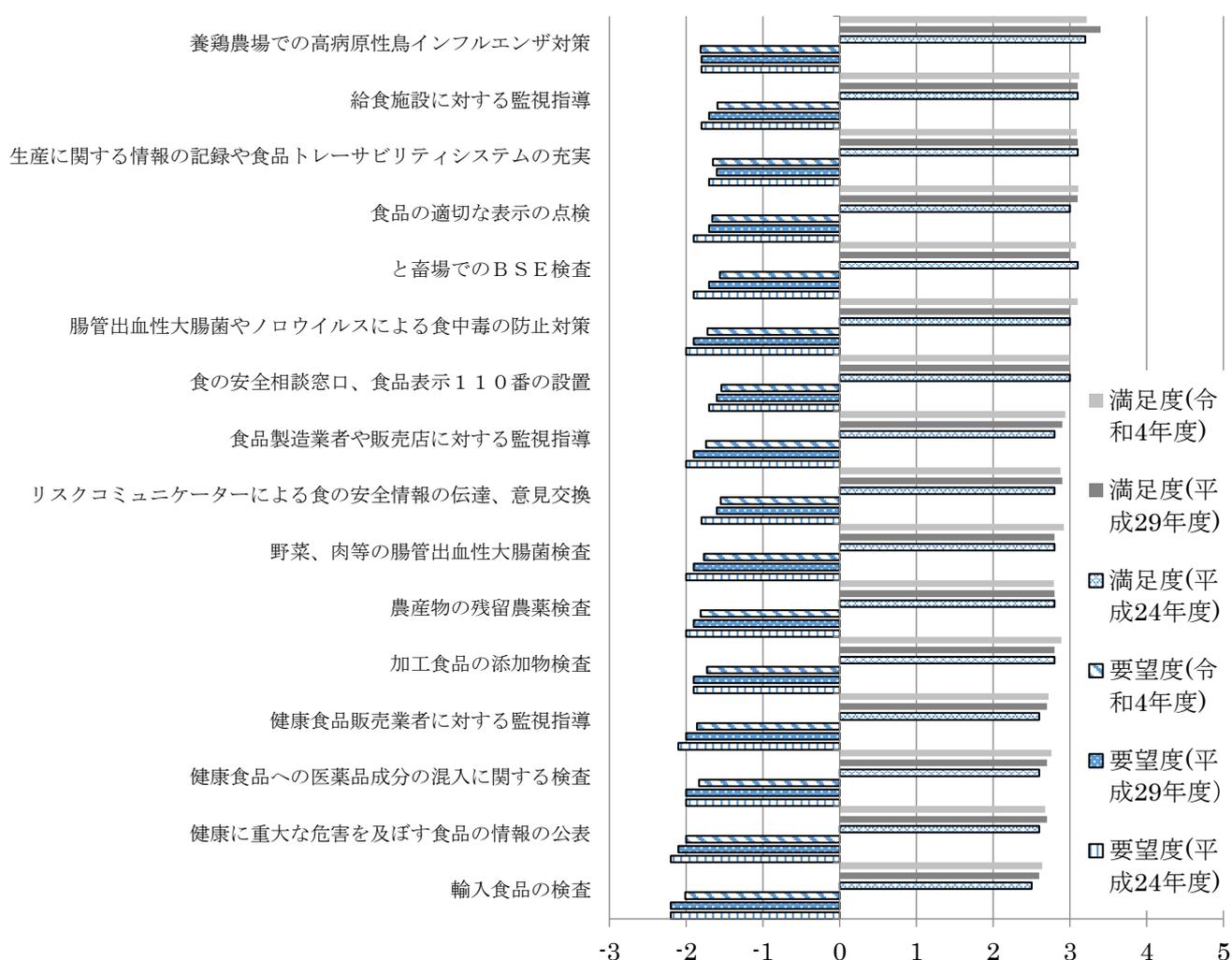


図7 県民の食品安全施策への施策満足度と施策要望度

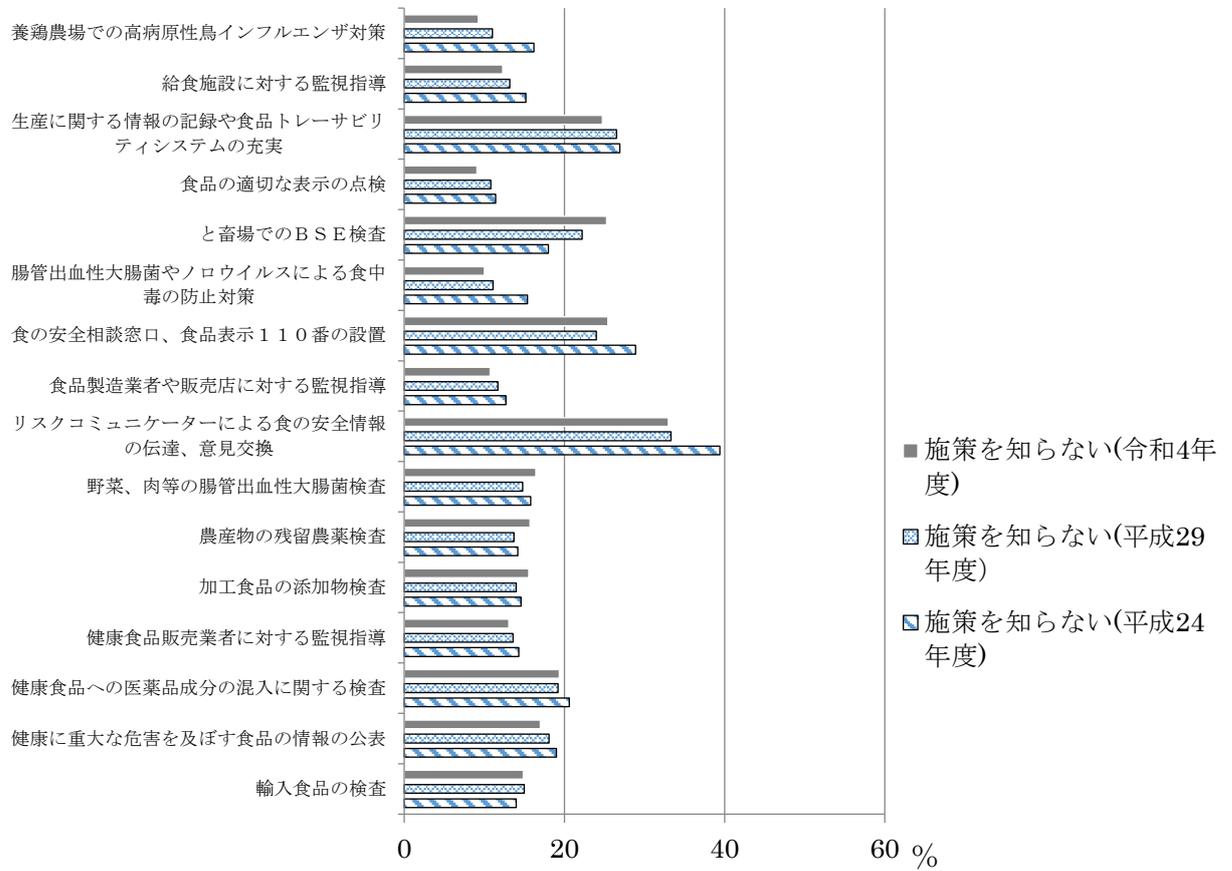


図8 「施策を知らない」と回答した県民の割合

### Ⅲ 前計画の主な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

| 取組指標                  | H30年度                     | R元年度                     | R2年度                     | R3年度                   | R4年度                   | R5年度目標                      |      |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------------|------|
| 畜産農家飼料給与監視件数          | 114件                      | 96件                      | 86件                      | 91件                    | 76件                    | 140件                        |      |
| 牛農場立入回数               | 3,055戸                    | 3,254戸                   | 3,254戸                   | 3,879戸                 | 3,397戸                 | 全農場各2回                      |      |
| 養鶏農場立入回数              | 533戸                      | 493戸                     | 493戸                     | 515戸                   | 450戸                   | 全農場各3回                      |      |
| 鳥インフルエンザモニタリング検査の実施回数 | 41戸<br>1,950羽             | 45戸<br>2,070羽            | 45戸<br>2,000羽            | 45戸<br>2,100羽          | 42戸<br>1,720羽          | 鳥インフルエンザ<br>モニタリング<br>検査の実施 |      |
| と畜場及び食鳥処理場のHACCP導入状況  | -                         | -                        | -                        | 全施設導入                  | -                      | 全施設導入                       |      |
| 食鳥処理場の監視指導回数          | 大規模12回／5施設<br>小規模11回／10施設 | 大規模10回／5施設<br>小規模10回／9施設 | 大規模11回／5施設<br>小規模10回／9施設 | 大規模6回／5施設<br>小規模7回／9施設 | 大規模7回／5施設<br>小規模7回／8施設 | 大規模施設各2回<br>小規模施設各1回        |      |
| GAP推進の導入産地数           | 46産地                      | 49産地                     | 47産地                     | 45産地                   | 46産地                   | 50産地                        |      |
| 農業管理指導員認定研修会開催回数      | 6回                        | 6回                       | 6回                       | 5回                     | 6回                     | 6回                          |      |
| 養殖衛生管理について指導する経営体数の割合 | 56%                       | 65%                      | 65%                      | 86%                    | 81%                    | 100%                        |      |
| 貝毒発生モニタリング調査          | 麻痺性貝毒検査                   | 28検体                     | 27検体                     | 28検体                   | 29検体                   | 29検体                        | 34検体 |
|                       | 貝毒原因プランクトン調査              | 940回                     | 1,026回                   | 940回                   | 1,048回                 | 1,077回                      | 940回 |
| カキのノロウイルスモニタリング調査     | 140検体                     | 140検体                    | 75検体                     | 0検体                    | 114検体                  | 140検体                       |      |

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

| 取組指標                                    | H30年度        | R元年度         | R2年度         | R3年度         | R4年度         | R5年度目標     |
|-----------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------|
| 食品衛生監視指導計画の一般監視目標件数達成率                  | 118%         | 112%         | 78%          | 75%          | 130%         | 100%以上     |
| 食品衛生監視指導計画の大量調理施設の<br>一斉取締り監視目標件数達成率    | 95%          | 88%          | 24%          | 24%          | 53%          | 100%以上     |
| 学校給食における食中毒及び調理工程を原因<br>としたアレルギー事故の発生件数 | 0件<br>(累計0件) | 0件<br>(累計0件) | 0件<br>(累計0件) | 0件<br>(累計0件) | 1件<br>(累計1件) | 0件<br>(累計) |
| 食品衛生監視指導計画の重点監視目標件数達成率                  | 101%         | 99%          | 60%          | 68%          | 107%         | 100%以上     |
| 食品衛生監視指導計画の取去検査目標件数達成率                  | 113%         | 115%         | 31%          | 68%          | 104%         | 100%以上     |
| 健康食品買上検査件数(県独自)                         | 6件           | 6件           | 6件           | 6件           | 6件           | 6件         |
| 健康食品広告等の確認件数                            | 211件         | 370件         | 164件         | 125件         | 370件         | 300件       |
| 有害物質の汚染実態調査件数                           | 59件          | 59件          | 59件          | 62件          | 61件          | 62件        |
| 食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数                     | 241店舗        | 262店舗        | 149店舗        | 171店舗        | 213店舗        | 200店舗      |
| 食品衛生監視指導計画の試験検査目標件数達成率(表示確認のための検査)      | 105%         | 109%         | 23%          | 61%          | 95%          | 100%以上     |

|                      |                                                    |                         |                  |                         |                    |                |
|----------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| 食品等事業者におけるHACCP導入率   | 令和3年6月から義務化され目標を設定することが適当ではなくなったため、導入率の調査は行っていません。 |                         |                  |                         |                    |                |
| 食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数 | 525人                                               | -<br>(隔年実施)<br>(累計525人) | 388人<br>(累計913人) | -<br>(隔年実施)<br>(累計913人) | 445人<br>(累計1,358人) | 1,500人<br>(累計) |

### 施策の方向3 県民の健康の保護

| 取組指標                             | H30年度 | R元年度 | R2年度 | R3年度 | R4年度              | R5年度目標              |
|----------------------------------|-------|------|------|------|-------------------|---------------------|
| 「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」の施策を知らない割合 | -     | -    | -    | -    | 県民意識調査結果<br>22.8% | 県民意識調査結果<br>20.0%以下 |
| 「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」の施策満足度     | -     | -    | -    | -    | 県民意識調査結果<br>46.9% | 県民意識調査結果<br>70.0%以上 |

### 施策の方向4 情報の共有

| 取組指標                       | H30年度  | R元年度               | R2年度               | R3年度               | R4年度               | R5年度目標         |
|----------------------------|--------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| 食の安全に関する知識の普及啓発を行う衛生講習会の回数 | 123回   | 172回               | 99回                | 93回                | 81回                | 130回           |
| 体験型講習会受講者数                 | 1,319人 | 986人<br>(累計2,305人) | 276人<br>(累計2,581人) | 354人<br>(累計2,935人) | 433人<br>(累計3,368人) | 2,300人<br>(累計) |
| 食の安全・安心情報の配信回数             | 10回    | 34回<br>(累計44回)     | 10回<br>(累計54回)     | 40回<br>(累計94回)     | 37回<br>(累計131回)    | 150回<br>(累計)   |
| 食の安全サポーター登録団体数             | 101団体  | 103団体              | 103団体              | 103団体              | 116団体              | 120団体<br>(累計)  |
| 食の安全サポーター情報配信回数            | 6回     | 11回<br>(累計17回)     | 4回<br>(累計21回)      | 4回<br>(累計25回)      | 6回<br>(累計31回)      | 30回<br>(累計)    |

### 施策の方向5 相互理解の促進

| 取組指標                          | H30年度 | R元年度           | R2年度          | R3年度          | R4年度          | R5年度目標         |
|-------------------------------|-------|----------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| リスクコミュニケーション事業実施回数            | 15回   | 27回<br>(累計42回) | 3回<br>(累計45回) | 5回<br>(累計50回) | 4回<br>(累計54回) | 50回<br>(累計)    |
| リスクコミュニケーション事業参加者から県民への伝達実施回数 | 15回   | 40回<br>(累計55回) | 0回<br>(累計55回) | 0回<br>(累計55回) | 0回<br>(累計55回) | 250回以上<br>(累計) |

## IV 施策の大綱

### 1 計画推進の方向性

#### (1) スローガン

令和4(2022)年度の県民意識調査によると、食品の安全性については、「安心」が「不安」を上回り、食品の安全性に対する不信感は、調査を重ねるごとに徐々に和らいでいるものと考えられます。

引き続き、食の安全・安心を揺るがす事件や事故を防止し、食の安心の定着を図るため、県民や食品関連事業者が力を結集して取り組むことができるように、スローガンを掲げて本計画を進めていきます。

スローガン：「知って安心、みんなの笑顔あふれるおかやまの食」

考え方：食品関連事業者は、食品の安全性を確保する取組を確実に実行するとともに、その取組について、積極的に行政が発信し、県民に認識してもらうことで安心の定着に努めます。

#### (2) 重点施策

これまでに述べてきた食を取り巻く現状や県民意識調査、そして前計画の達成状況等について分析した結果、本計画で重点的に取り組む必要のある課題が見えてきました。

その課題の解決を図るため、本計画では、次の基本施策を重点施策として取り組むことにより、食品の安全性の確保と信頼感の醸成を目指します。

##### 重点施策1 HACCPに沿った衛生管理の定着【基本施策4】

HACCPに沿った衛生管理をすべての食品等事業者が継続的に取り組むことで、食中毒対策等を強化し、食品の安全性の確保を推進します。

##### 重点施策2 食の安全・安心情報の充実【基本施策8】

食の安全・安心に関わる全般的な情報や食品等事業者の普段の取組等を様々な情報発信手段を活用し、県民にわかりやすく伝えることで、県民の食に対する信頼の確保につなげていきます。

## 2 基本方針と施策の方向

食の安全・安心のためには、科学的な根拠に基づく食品の安全性が確保されていることに加えて、食品の安全性が確保されていることを県民が信頼し、安心できる状態にあることが必要になります。

このため、計画を推進するに当たっては、次の2つの基本方針を掲げ、基本方針ごとに「施策の方向」、「基本施策」へ施策の展開を図り、安全で安心な食生活の実現に努めます。

### 基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から販売までの段階における食品関連事業者による安全確保の取組が必要になります。そこで、次の2つの段階ごとに安全確保を図るための施策を展開します。

#### 施策の方向1 生産段階での安全確保

畜産物、農林産物、水産物等の安全確保対策に努めます。

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

食品の製造から販売に至るまでの安全確保対策に努めます。

### 基本方針2 安心の定着に向けた信頼感の醸成

安全のないところに安心はありませんが、生産から販売段階の安全が確保されていてもそれを県民が認識し、信頼感が醸成しなければ、安心の定着につながりません。

そこで、県民に正確な情報を積極的に提供するとともに、県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解を促進し、信頼感の醸成につながる施策を展開します。

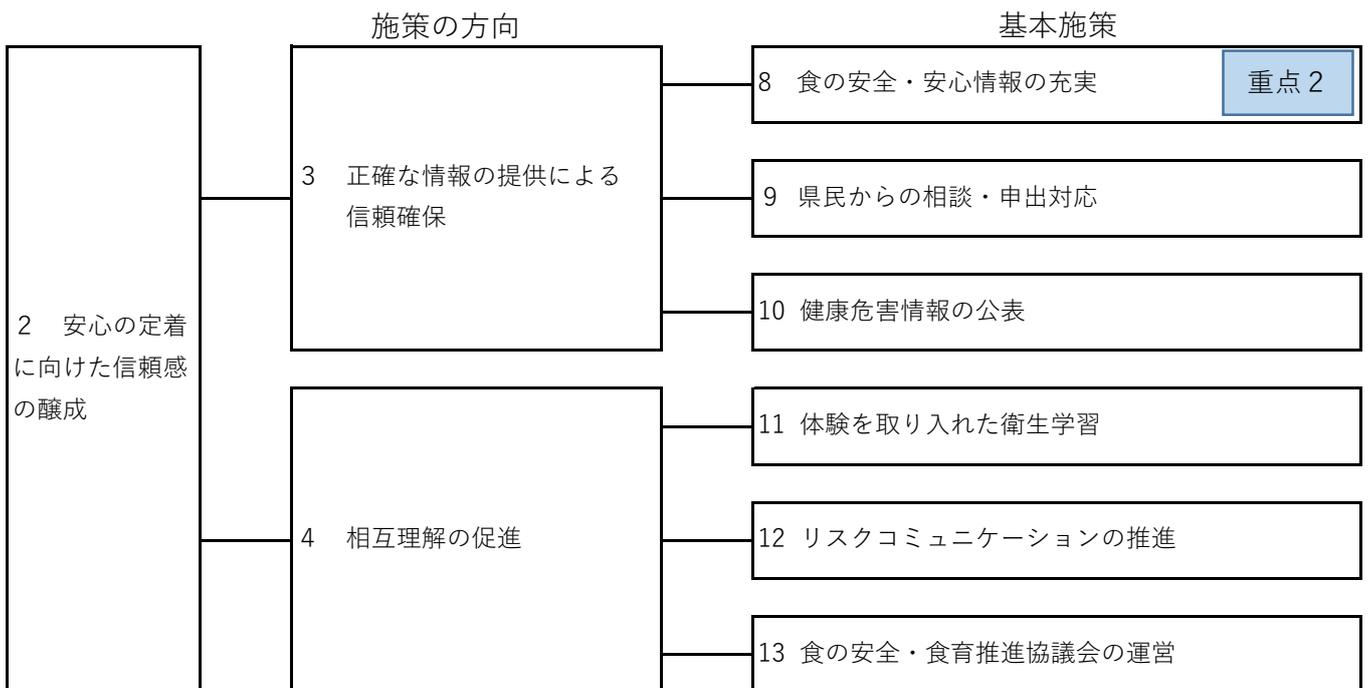
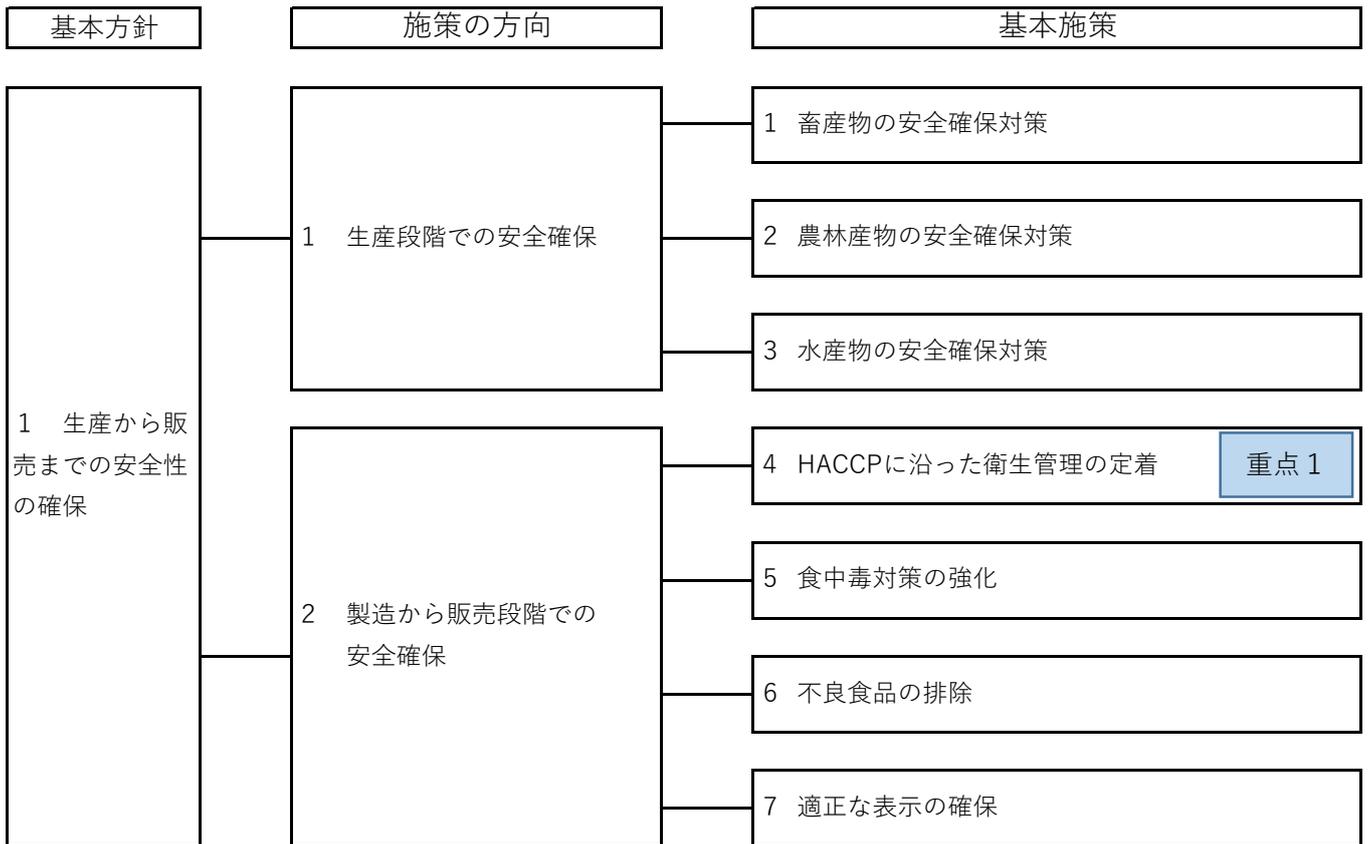
#### 施策の方向3 正確な情報の提供による信頼確保

食の安全・安心情報の充実、県民からの相談対応や公表を通じた情報提供により、県民の食に対する信頼確保に努めます。

#### 施策の方向4 相互理解の促進

リスクコミュニケーションにより県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解が深まるよう努めます。

# 施策体系図



安全性の確保 + 信頼感の醸成 ⇒ 安心の定着

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 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(いわゆる「ジビエ」)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。特に高病原性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\*が一头毎に食用として適しているかどうか検査をしています(図1, 図3)。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(図2, 図4)。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。

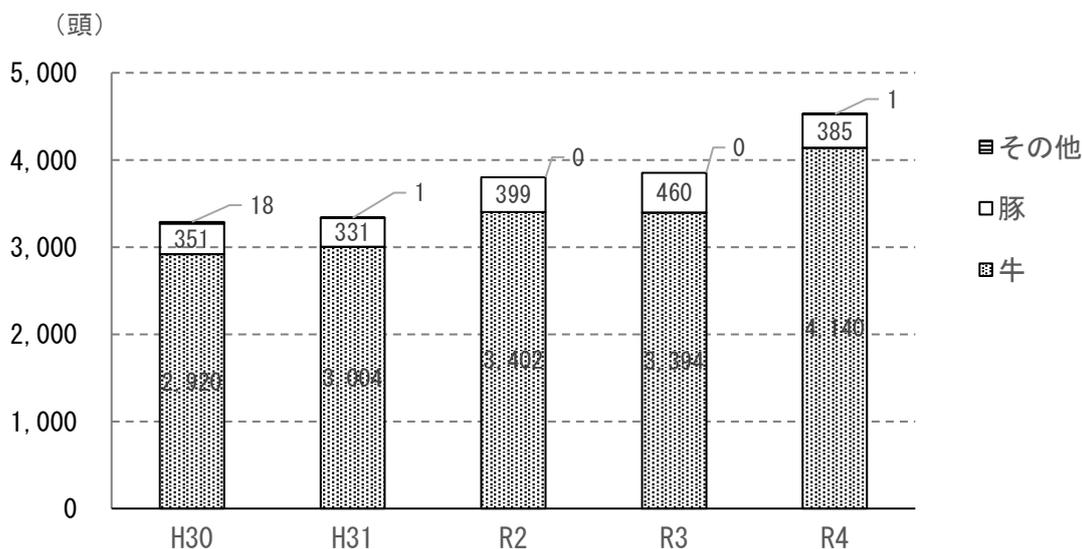


図1 と畜検査頭数の推移

※津山市食肉処理センターでの処理頭数 (資料: 岡山県)

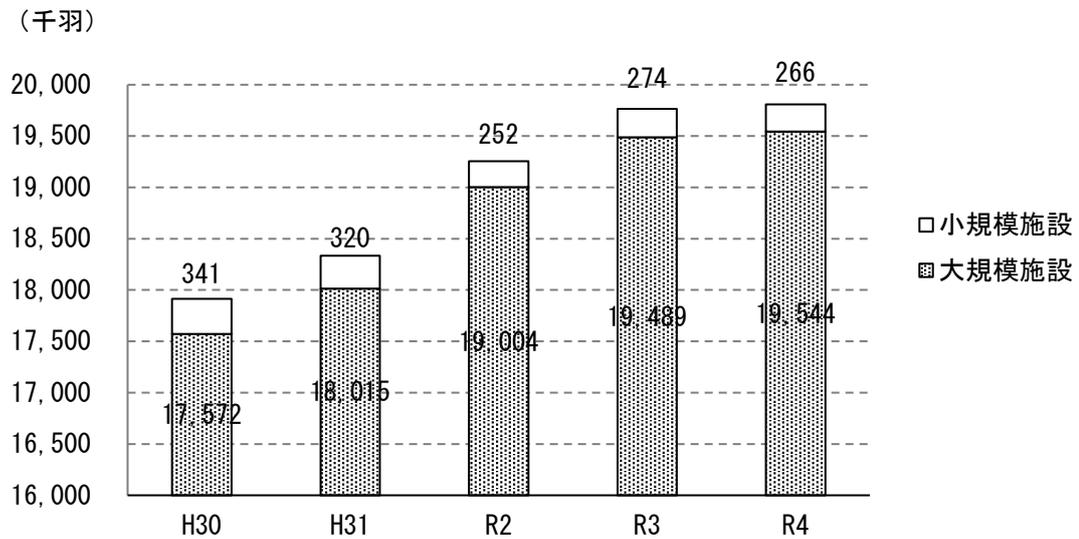


図2 食鳥処理羽数の推移

※大規模施設（5施設）及び小規模施設（8施設）での処理羽数（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、カンピロバクター等の食中毒菌を保有しており、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に沿った衛生管理の制度化に伴い、現場作業員の衛生意識向上のために、と畜検査員又は食鳥検査員による衛生指導やHACCPの実施状況の確認を行う必要があります。

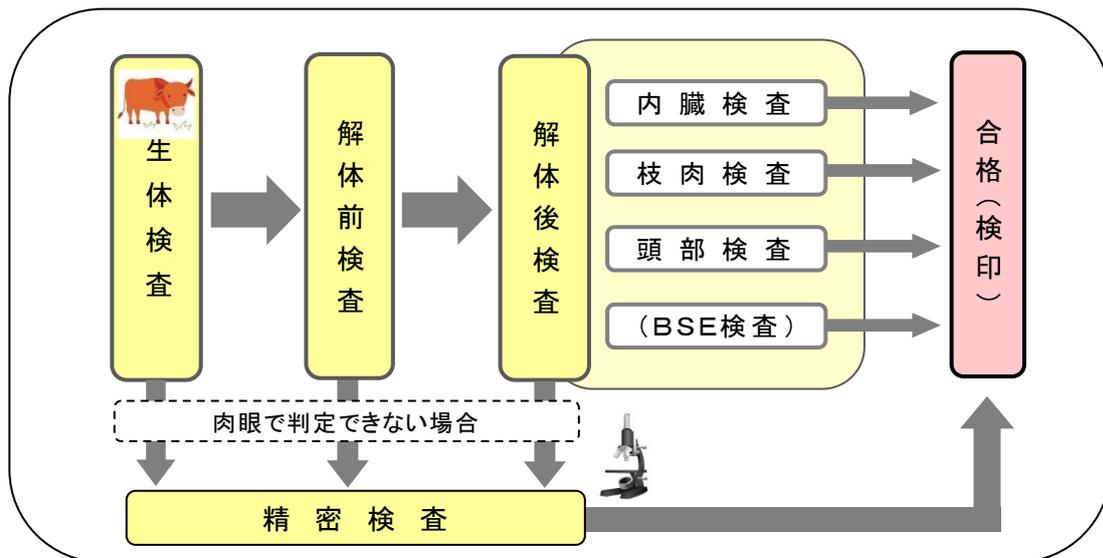


図3 と畜検査の流れ（法律に基づく検査）

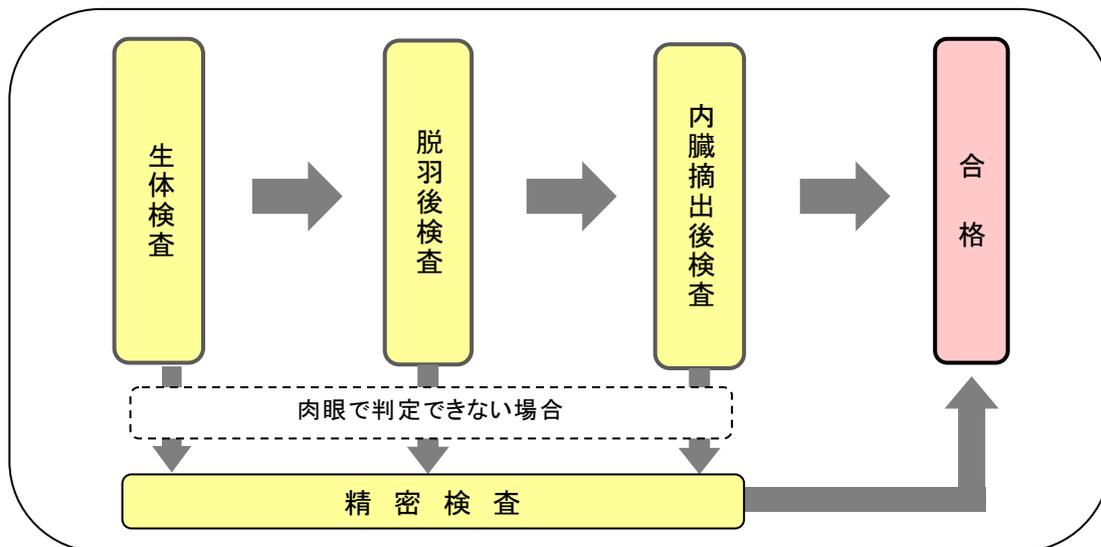


図4 食鳥検査の流れ（法律に基づく検査）

- 近年、野生鳥獣による農林水産業被害が深刻化しており、被害防止対策の一環として、捕獲したイノシシやシカ等の野生鳥獣肉（ジビエ）の食品への利活用が推進されています。野生鳥獣肉の安全を確保するためには、と畜場の管理に準じて県が作成したガイドラインに基づき、食用として適切な個体の受け入れ、衛生的な解体処理等が行われるよう指導を徹底する必要があります（図5）。

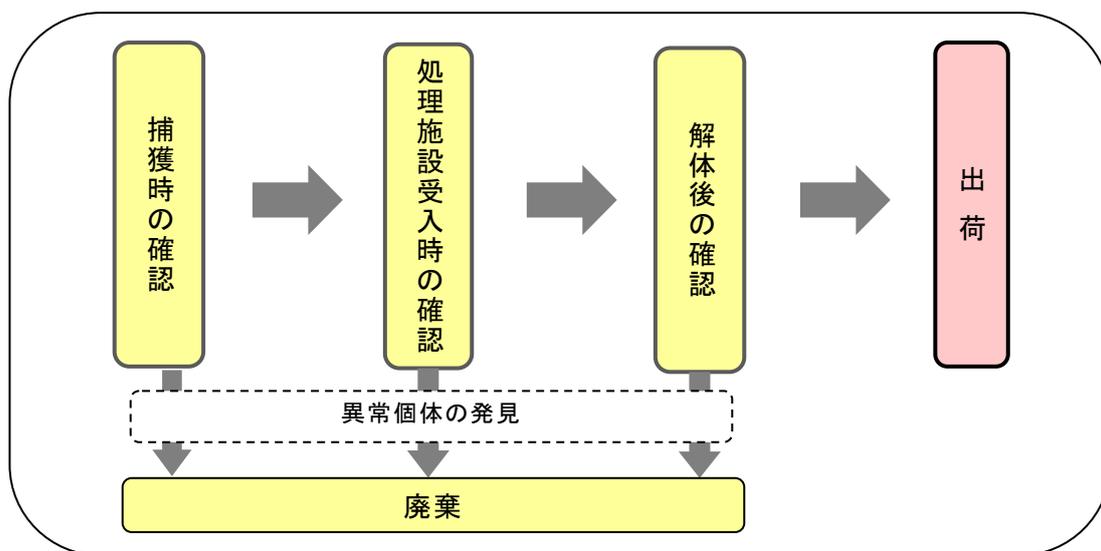


図5 野生鳥獣の確認の流れ（ガイドラインに基づく確認）



と畜検査



食鳥検査

- 平成13年に国内で初めて発見された牛海綿状脳症（BSE）については、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（WOAH）\*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。
- 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組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。
- 生産段階からと畜段階におけるBSE対策（畜産課、生活衛生課）

牛の肉骨粉を原料とする飼料が家畜に与えられることのないように飼料製造会社や畜産農家等への監視指導を行うとともに、と畜場における特定部位の除去を徹底するように指導します。
- と畜場における枝肉等の汚染防止対策（生活衛生課）

と畜場におけるHACCPの実施状況を確認し、外部検証\*を実施するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が食中毒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HACCPの実施状況を確認し、外部検証を実施するとともに、食鳥と体（と殺し羽毛を除去したもの）のサルモネラ属菌及びカンピロバクター汚染の実態を把握し、食鳥と体のサルモネラ属菌及びカンピロバクター汚染の低減対策について指導します。
- 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、県のガイドライン及び「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」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。

## 達成の指標又は目標

|                                   |            |   |                   |
|-----------------------------------|------------|---|-------------------|
| 飼養衛生管理対策                          |            |   |                   |
| 畜産農家飼料給与監視件数                      |            |   |                   |
| 令和4年度                             | 76件        | → | 令和11年度 79件        |
| 牛農場立入回数                           |            |   |                   |
| 令和4年度                             | 3,397戸     | → | 令和11年度 全農場各2回     |
| 高病原性鳥インフルエンザ対策                    |            |   |                   |
| 養鶏農場立入回数                          |            |   |                   |
| 令和4年度                             | 450戸       | → | 令和11年度 全農場各3回     |
| 鳥インフルエンザモニタリング検査の実施回数             |            |   |                   |
| 令和4年度                             | 42戸、1,720羽 | → | 令和11年度 42戸、1,760羽 |
| と畜場及び食鳥処理場のHACCP実施状況の確認（外部検証実施状況） |            |   |                   |
| 令和4年度                             |            |   | 令和11年度            |
| と畜場開場日に適宜実施（240日）                 |            | → | と畜場開場日に適宜実施       |
| 大規模食鳥処理施設                         | 7回／5施設     | → | 大規模施設 各2回／5施設     |

## 用語の解説等

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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。</p> <p>国際獣疫事務局（WOAH）：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。</p> <p>牛肉骨粉等：牛や豚等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等を高圧・高温で処理し、乾燥して製造される粉末状の飼料原料等のことです。</p> <p>特定部位：異常プリオンタンパク質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、扁桃、回腸（盲腸の接続部位から2メートルまでに限る。）等が該当します。</p> <p>外部検証：法令に基づき、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書が、食品衛生上の危害の発生を防止する目的で科学的に妥当であるか、と畜検査員又は食鳥検査員が確認することです。令和3年6月から始まっています。</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 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っています。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、農林水産省のGAP国際水準ガイドラインに基づき、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、農薬使用基準の遵守、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、引き続き、法の遵守を指導していく必要があります。



GAP指導員養成研修



農薬管理指導員研修

## 施策展開

### ○国際水準GAPの導入推進（農産課）

より高い水準のGAPを推進するため、国際水準GAPの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等、取組内容のレベルアップに向けた技術指導への支援を行います。

### ○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、適正な取扱いを指導します。

## 達成の指標又は目標

|                  |    |   |        |      |
|------------------|----|---|--------|------|
| 国際水準GAPの導入産地数    |    |   |        |      |
| 令和4年度            | —  | → | 令和11年度 | 50産地 |
| 農薬管理指導員認定研修会開催回数 |    |   |        |      |
| 令和4年度            | 6回 | → | 令和11年度 | 年間6回 |

## 用語の解説等

GAP：GAP（Good Agricultural Practice）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等を確保するための取組です。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適正な農業生産を行うことが必要です。GAPは、食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、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等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 生産から販売までの安全性の確保

### 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の監視が必要です。

### 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必要があります。
- 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巡回を行い、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を指導します。

### ○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カキの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。

## 達成の指標又は目標

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 養殖衛生管理について指導する経営体数の割合 |                |
| 令和4年度 81%（全経営体数）      | → 令和11年度 64%   |
| 貝毒発生モニタリング調査          |                |
| 令和4年度                 | 令和11年度         |
| 麻痺性貝毒検査 29検体          | → 麻痺性貝毒検査 28検体 |
| 貝毒原因プランクトン調査          | 貝毒原因プランクトン調査   |
| 1,077回                | → 940回         |
| カキのノロウイルスモニタリング調査     |                |
| 令和4年度 114検体           | → 令和11年度 110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。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。

## 基本施策 4 HACCP\*に沿った衛生管理の定着

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。

原則、すべての食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、事業者自らが衛生管理計画や手順書を作成し、衛生管理の「見える化」に取り組んでいます。HACCPに沿った衛生管理が定着し、消費者から、より強い信頼を得られることが期待されます。

### 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、食品等事業者は、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、安全な食品の提供に努める必要があります。
- 安全な食品を提供することは、食品等事業者の責務であり自主的な衛生管理への取組が基本となります。施設設備の衛生管理、食品等の衛生的取扱い、従事者の衛生管理、回収の方法等の一般的衛生管理についても引き続き自主的な取組の指導を行う必要があります。
- 令和3年（2021）6月に改正食品衛生法が完全施行により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品等事業者にその実施が義務付けられました。  
食品等事業者は、コーデックス委員会\*によるHACCP 7原則に基づき、原材料や製造方法等に応じ、自ら計画を作成し、管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」か、各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、簡略化された手法により管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかに取り組んでいます。
- 県内の中小規模の食品等事業者の中には、HACCPを導入したものの、適切に運用されていないところもあります。HACCP導入はゴールではなくスタートであり、継続的に実施され、HACCPに沿った衛生管理が定着するよう行政も支援していく必要があります。

また、県民意識調査においても県民のHACCPの認知度は依然として低い状況にあります(図1)。県民に対してHACCPの認知促進を行うことで、事業者の継続した取組への意欲を引き出すことができると考えます。

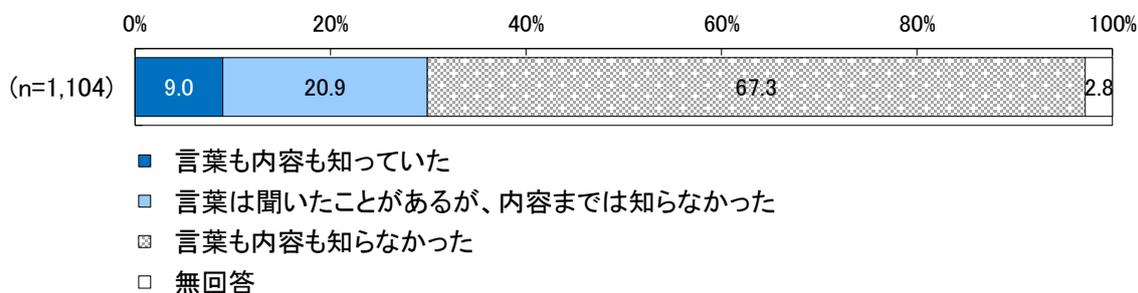


図1 HACCPという衛生管理手法の認知度(県民意識調査)

- HACCPが適切に運用されていない理由の一つにHACCPの知識を有する人材の不足が挙げられます。日々の製造記録等の振り返り、衛生管理計画の見直し、従事者への衛生教育の実施等を行うため、営業施設には食品衛生責任者の設置が義務づけられています。食品衛生責任者養成講習会やスキルアップ講習会等の機会をとらえて、人材を育成していくことが対策の一つと考えられます。
- すべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が定着し、適切な運用がなされるためには食品業界の自主的な取組が不可欠です。業界団体である(一社)岡山県食品衛生協会と、食品取扱施設への巡回指導事業を通して、HACCP定着への助言を行っています。

## 施策展開

- HACCPに沿った衛生管理の運用等の支援(生活衛生課)

飲食店等の中小規模の食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う各記録の振り返り、衛生管理計画の見直し等について、施設への立入や監視指導の際に聞き取りを行い助言するなどHACCPの適切な運用のための支援を行います。また、新規に営業を開始する食品等事業者には、営業許可申請時に動画やチラシを用いるなどにより、これからHACCPを導入するための基礎知識を提供するとともに、定着に向けた助言等を行います。

○県民へのHACCPの普及（生活衛生課）

HACCPによる衛生管理のメリットについて、県で作成した漫画「やってよかった！HACCP」等を用いて、県民に広く周知を行います。また、食品等事業者の取組を県のホームページ等で紹介するなど、県民のHACCPの認知度を向上させます。

○HACCPの適切な運用のための食品衛生責任者の人材育成（生活衛生課）

食品衛生責任者を対象とし、HACCPの衛生管理についてスキルアップのための教育研修を行い、各施設で日々のHACCPの実施や従事者への教育等ができる人材に育成します。

○業界団体との協働によるHACCPの定着（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、食品取扱施設に巡回指導する食品衛生指導員に対し、HACCPに沿った衛生管理の運用ポイント等を普及し、施設への指導や助言を通じて食品業界全体へのHACCP定着の促進を図ります。

## 達成の指標又は目標

|                                     |       |   |                   |
|-------------------------------------|-------|---|-------------------|
| 許可申請時にHACCPに沿った衛生管理の運用に係る助言等を実施した割合 |       |   |                   |
| 令和4年度                               | —     | → | 令和11年度 100%       |
| 食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数                |       |   |                   |
| 令和4年度                               | 445人  | → | 令和11年度 1,500人（累計） |
| 「HACCPの言葉も内容も知らない」と答えた割合            |       |   |                   |
| 県民意識調査                              | 67.3% | → | 県民意識調査 60.0%以下    |

## 用語の解説等

HACCP：Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもので、危害分析・重要管理点と訳されています。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。

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、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。

コーデックス委員会:消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格(コーデックス規格)の策定等を行っています。

基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

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 食中毒対策の強化

食中毒は、食による健康危害の典型的なものであり、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、寄生虫、自然毒など様々です。特に、近年、発生件数が急増しているアニサキス（寄生虫）や従来から発生件数の多いカンピロバクター\*やノロウイルス、重篤な健康危害が生じる恐れの高い腸管出血性大腸菌\*など病因物質や発生要因に応じた対策が必要です。

なお、食中毒が発生した場合は速やかに調査を行い、原因究明や再発防止を図ります。また、食中毒の発生情報を公表し、危害の拡大防止に努めます。

#### 現状と課題

- 近年の全国の食中毒は、発生件数は年間1,000件、患者数も20,000人を下回っており、全体として減少傾向となっています。ただ、食中毒統計の数値は、保健所が把握し食中毒と断定した数であるため、実際はもっと多いと考えられており、食中毒は県民の身近に潜んでいるリスクと考えます（図1）。

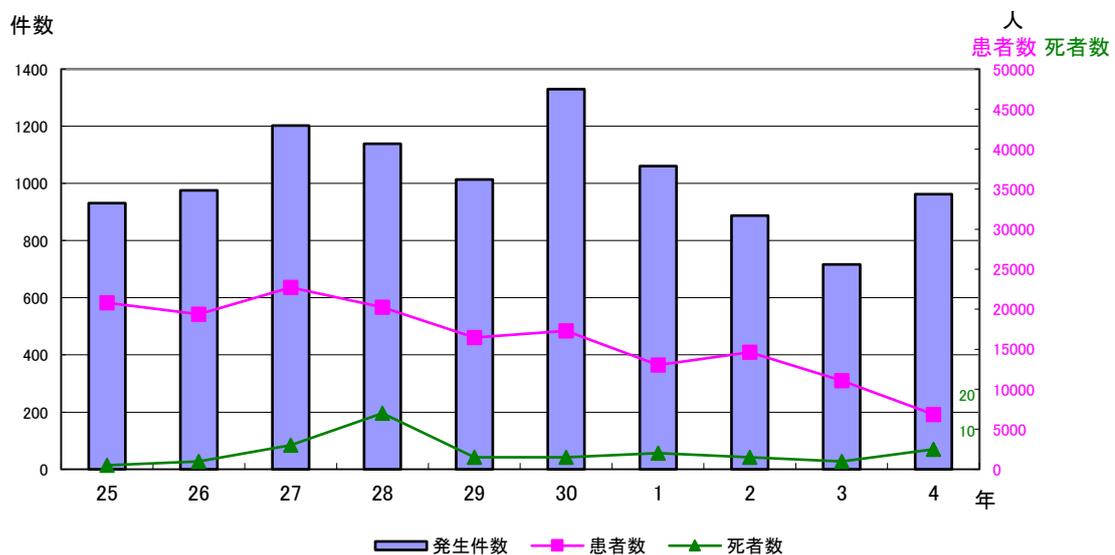


図1 全国の食中毒発生件数・患者数・死者数の推移（資料：厚生労働省）

- 近年は、アニサキスによる食中毒の発生件数が急増しており、令和4（2022）年に全国で発生した食中毒のうち発生件数が最も多く、約6割を占めています（図2）。

アニサキスは、サバ、イワシ、イカなど幅広く魚介類に寄生しており、刺身等で生食することにより発症します（表1）。冷凍処理によりアニサキスを凍死させ防止することもできますが、刺身等では調理や販売段階での目視確認が重要であるため、生食用の魚介類を取り扱う事業者に対する普及啓発が必要です。

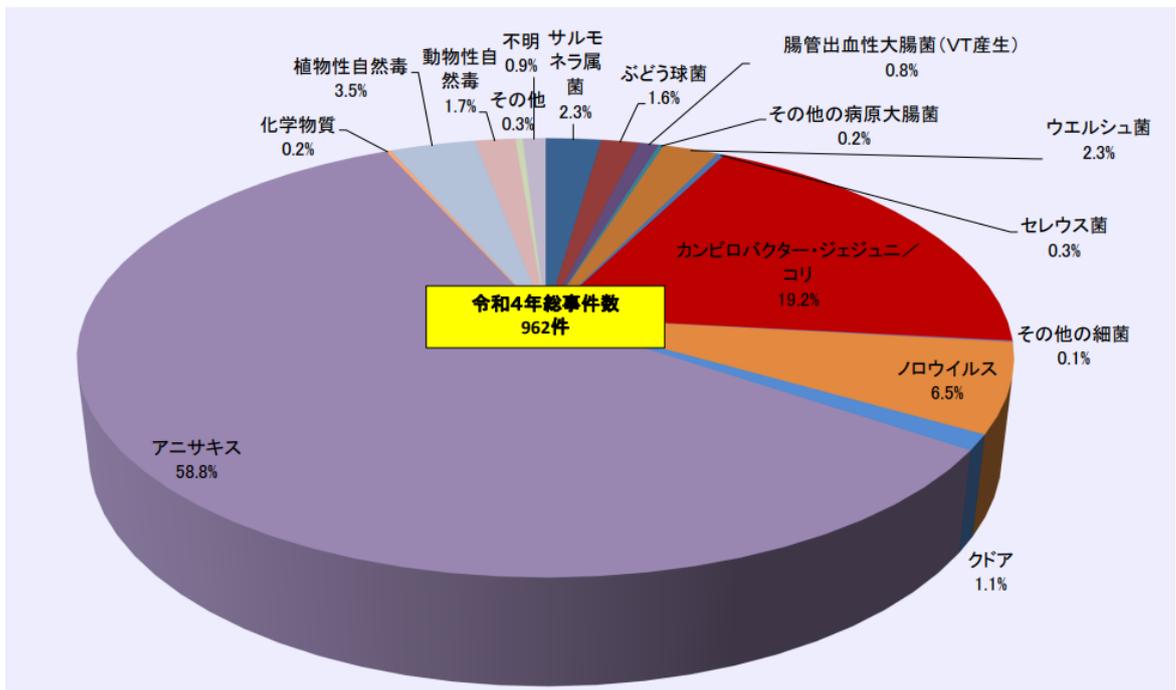


図2 全国の食中毒発生件数 (R4) (資料：厚生労働省)

表1 全国のアニサキス食中毒の原因となった魚介類内訳 (H16～H25年) (資料：厚生労働省)

| 原因魚介類(推定含む) | 件数     |
|-------------|--------|
| サバ(うち、シメサバ) | 67(45) |
| サンマ         | 18     |
| カツオ         | 7      |
| イワシ         | 3      |
| イカ          | 2      |
| サケ          | 1      |
| その他の魚介類     | 16     |

○ カンピロバクターによる食中毒は、細菌が原因のものでは近年発生件数が最も多く、令和4（2022）年に全国で発生した患者数2名以上の食中毒のうち、約5割を占めています（図3）。また、コロナ禍で行動自粛があった令和2（2020）年から令和4（2022）年は、発生件数が200件弱、患者数が1,000人弱と過去の傾向と比べ、発生件数、患者数ともに少ない数で推移しましたが、県民意識調査では、男女、年代問わず半数程度の方がカンピロバクターによる食中毒に対して不安を感じています。カンピロバクターによる食中毒発生の原因は、居酒屋等の飲食店で提供される鶏肉の生食料理又は加熱不十分な鶏肉料理によるものが多いことから、食品等事業者や消費者の正しい知識と行動を促すことが有効と考えます（図4）。

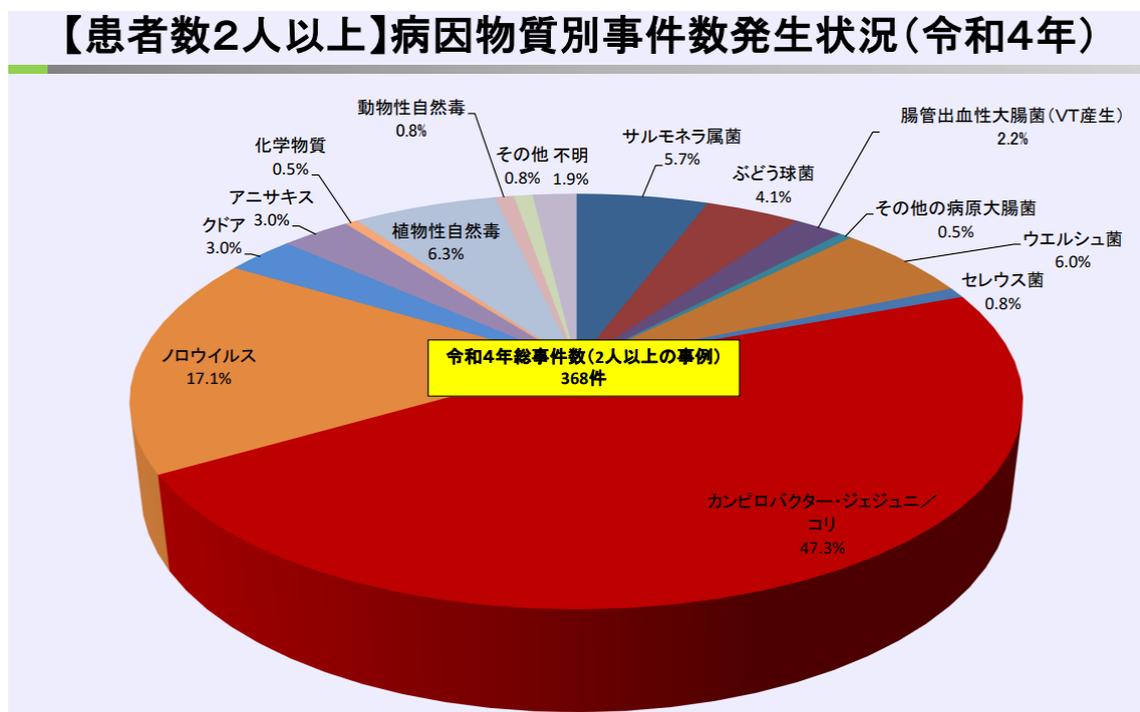
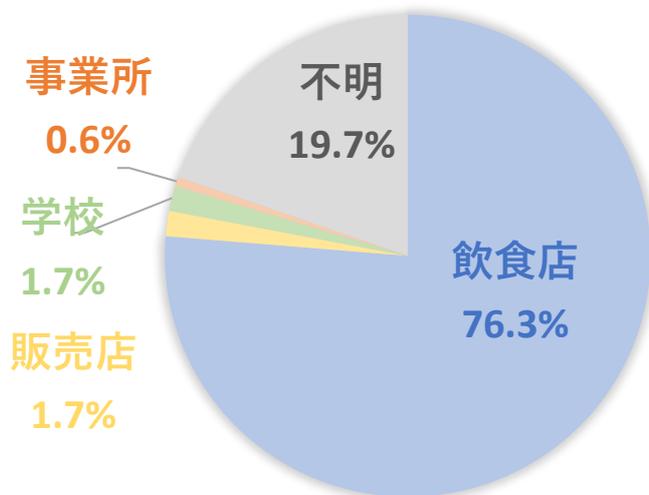


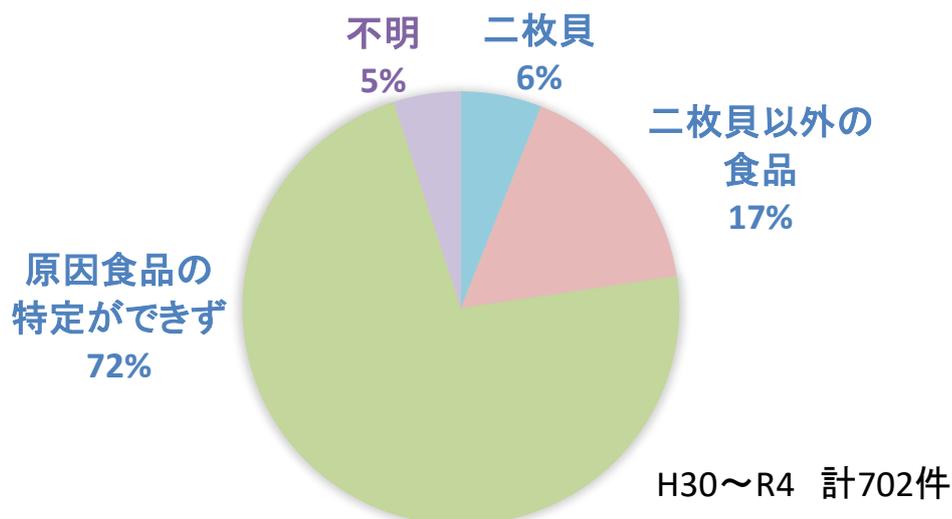
図3 病因物質別事件数発生状況 (R4年 全国) (資料：厚生労働省)



計 185 件

図4 カンピロバクター食中毒の施設別発生件数 (R4 全国) (資料: 厚生労働省)

- ノロウイルスによる食中毒は、全国、県内ともに患者数が最も多い食中毒です。二枚貝の生食など原材料に由来するものも見られますが、約7割の事例で原因食品が特定できていません (図5)。これらの多くは、調理従事者の手指等を介し、ノロウイルスが食事全体を汚染して発生した事例と考えられます。人が関わるあらゆる食品が原因となる可能性があるため、特に、大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋をはじめ、製造等に関わる従事者に対する衛生管理の徹底を指導する必要があります。



H30~R4 計702件

図5 ノロウイルス食中毒の原因食品内訳 (H30~R4 年 全国) (資料: 厚生労働省)

- 腸管出血性大腸菌による食中毒は、少量の菌数で発生し、重症化して溶血性尿毒症症候群（HUS）\*を発症し、死に至る場合もあり、特に幼児や高齢者で注意が必要です。

主には牛の腸管内に存在しており、ユッケ等による食中毒事件の発生を受け、現在は、牛の生食用食肉には加工や調理等の基準が定められて、牛レバーについては生食用の提供が禁止されています。

また、生野菜や浅漬け等を原因として発生した事例もあることから、食肉だけでなく、野菜等についても原材料汚染に注意し、原材料の洗浄・殺菌、提供時における十分な加熱や加熱後の二次汚染対策も徹底する必要があります。

また、同じ遺伝子型を持った腸管出血性大腸菌による広域的な食中毒が発生していることから、腸管出血性大腸菌の遺伝子型検査（MLVA法）を国立感染症研究所と連携して実施し、厚生労働省が行っている監視体制により、広域的な食中毒の発生を早期に察知し、拡大防止と原因究明のため迅速な対応をとる必要があります。
  
- 自然毒のうち毒キノコや有毒植物による食中毒では高齢者が誤って採取して死亡事例が発生しているケースが多いことから啓発対象を明確にして注意喚起をしていく必要があります。
  
- 学校給食、福祉施設給食等については、一度に調理する食数が多く、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、腸管出血性大腸菌やノロウイルス、ウエルシュ菌による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、食中毒やアレルギーによる健康危害等に対し、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。
  
- 腸管出血性大腸菌感染症の散発事例については、各種遺伝子検査を活用して関連性を確認し、広域的な食中毒の発生にも対応できる検査体制を整える必要があります。

また、ノロウイルスについては施設の拭き取りや食品中の微量なウイルスが検出できるように検査技術を確立するなど、食中毒の断定や汚染経路等の究明を図るために検査法の開発や改良に取り組んでいく必要があります。

## 施策展開

### ○全般的な食中毒対策（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監視指導を行います。

また、催事行為については、届出や相談時において適切な提供メニュー、衛生管理等の指導を行います。

### ○個別の食中毒対策（生活衛生課）

#### ・アニサキス食中毒の対策

魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、調理、加工時における目視によるアニサキスの確認と除去や必要に応じた冷凍処理等を指導します。また、消費者に対しても魚介類の寄生虫の存在や予防方法について普及啓発を行います。

#### ・腸管出血性大腸菌食中毒の対策

飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバー及び豚の食肉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。浅漬けなど加熱工程のない食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化します。

市販の食肉、野菜や漬物等について腸管出血性大腸菌の検査を行い、安全性を確認します。

#### ・カンピロバクター食中毒の対策

飲食店等に対し、鶏刺し、鶏生レバー等の生食料理のリスクを認識させ、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導します。

また、消費者に対し、鶏肉の生食や加熱不十分の調理の危険性について正しい知識を普及啓発します。

#### ・ノロウイルス食中毒の対策

大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋に重点的に立入し、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の中心部までの十分な加熱、調理従事者を介した食品の二次汚染の防止や手洗いの徹底等について指導します。

また、飲食店、弁当屋、給食施設等を対象に期間を定め集中的に立入し、従事者の健康チェック等について指導します。

### ○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等事業者や消費者に対し啓発を行います。スイセンや毒キノコ、ふぐ毒等の自然毒に対する食中毒については、対象を明確にして効果的な啓発を行います。

す。

○学校給食を原因とした食中毒、食物アレルギー事故の防止対策（保健体育課）

学校給食において、食中毒についてはHACCPの概念に基づき策定されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）及び「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に基づき衛生管理に努め、食物アレルギー対応については「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づいて対応することで、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。

### 達成の指標又は目標

|                                      |      |   |               |
|--------------------------------------|------|---|---------------|
| 食品衛生監視指導計画*の一般監視目標件数達成率              |      |   |               |
| 令和4年度                                | 130% | → | 令和11年度 100%以上 |
| 食品衛生監視指導計画の大量調理施設の一斉取締り監視目標件数達成率     |      |   |               |
| 令和4年度                                | 53%  | → | 令和11年度 100%以上 |
| 学校給食における食中毒及び調理工程を原因としたアレルギー事故の総発生件数 |      |   |               |
| 令和4年度                                | 1件   | → | 令和11年度 0件     |

### 用語の解説等

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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、下痢等を引き起こします。</p> <p>腸管出血性大腸菌：下痢等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」等が知られています。</p> <p>溶血性尿毒症症候群（HUS）：Hemolytic Uremic Syndromeの略でHUSとも言われます。様々な原因によって生じる急性腎不全が起こり、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。溶血性尿毒症症候群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。</p> <p>食品衛生監視指導計画：食品衛生法に基づき、都道府県等が地域の実情を踏まえて食品等事業者の監視指導や食品等の検査等について年度ごとに策定する計画です。本県では業種ごとに、年間2回以上から概ね3年に1回の監視を行うこととし、年度ごとに目標監視件数を設定しています。（令和4（2022）年度の目標監視件数：4,797件）</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

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 不良食品の排除

食品は、単に健康危害の発生原因とならないだけではなく、法令による規格基準等に適合したものでなければなりません。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等、いわゆる不良食品は市場から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、ハム等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、細菌数の規格、添加物の使用量の上限、野菜や果物の残留農薬の基準等です。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\*でも確認しています。過去5年間に4,172件の食品について添加物、残留農薬、一般細菌等の試験検査を実施したところ、14件が基準や規格に適合しておらず、不適合率は0.34%でした。

表 1 基準や規格に関する試験検査の結果 (H30-R4 年度) (岡山県)

|          | 試験検査件数 | 不適合件数 |
|----------|--------|-------|
| 魚介類加工品   | 195    | —     |
| 肉・卵加工品   | 274    | 1     |
| アイス類・氷菓  | 204    | 1     |
| 穀類・その加工品 | 391    | 1     |
| 野菜・その加工品 | 1,083  | 2     |
| 菓子類      | 604    | 1     |
| 清涼飲料水    | 240    | —     |
| カキ関係     | 735    | 8     |
| その他      | 446    | —     |
| 合計       | 4,172  | 14    |

- 試験検査をより効果的なものとするためには、過去のデータ等を踏まえ違反の可能性が高い食品について重点的に検査を行う必要があります。また、できる限り多くの種類の食品について安全性を確認できるよう努める必要があります。

また、県内で製造される食品については、HACCPが適正に機能しているかどうかを確認するためにも検査を行います。

- 全国で誤表示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。自主回収に着手したときは保健所を通して国に報告することとなっており、過去5年間で61件の報告がありました。着手理由はアレルギーや期限等の表示欠落や誤表示が39件、カビの発生が7件等となっています（図1）。

製造者に対し、そもそも不良食品を発生させないための衛生管理や自主回収を行う場合でも最小限で済むようなロット管理の徹底等を指導する必要があります。

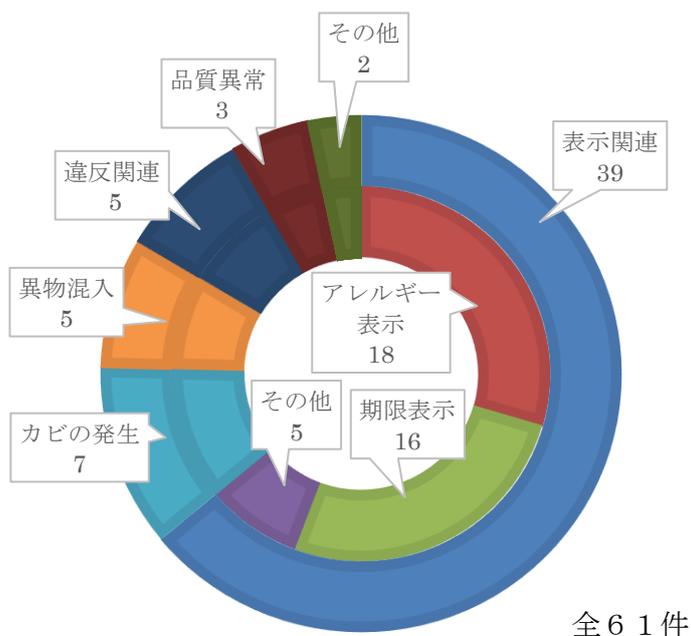


図1 自主回収の着手理由（H30-R4年度）（資料：岡山県）

- 痩身、強壯の効果を期待させるいわゆ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する必要があります。
- 食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続的に実施し、実態把握に努める必要があります。検査結果は国に報告しデータとして活用されます（表2）。

表2 有害物質の汚染実態調査の実施結果(R4年度)(岡山県)

| 重金属 | 農薬  | P C B | カビ毒 | 合計  |
|-----|-----|-------|-----|-----|
| 1 3 | 1 1 | 1 2   | 2 5 | 6 1 |

## 施策展開

### ○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が基準や規格に適合しているか、過去のデータ等を踏まえて計画的かつ効果的に検査を実施することにより、不良食品の排除に努めます。

また、製造者に対しても、製品を定期的に検査を実施し、基準や規格に適合した食品が製造されているか確認します。

### ○重点的な監視指導の実施（生活衛生課）

食品を製造する事業者うち、特に大規模な製造者等に対しては、H A C C P に沿った衛生管理が徹底されているか、基準や規格が遵守されているか、異物混入等の不良食品の発生を防止するための具体的な仕組みや体制が設けられているか、従事者教育は実施されているかなどの管理体制等を含め、時間をかけて重点的な監視指導を行います。

### ○健康食品の医薬品成分含有検査の実施（医薬安全課）

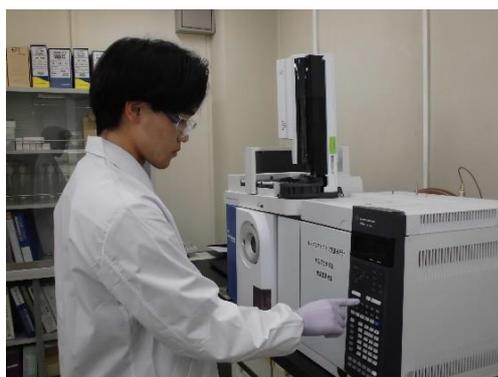
医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壯の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努めます。

### ○有害物質の汚染実態調査の実施（生活衛生課）

食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続して実施します。



微生物検査



理化学検査

### 達成の指標又は目標

|                            |
|----------------------------|
| 食品衛生監視指導計画の収去検査目標件数達成率     |
| 令和4年度 104% → 令和11年度 100%以上 |
| 食品衛生監視指導計画の重点監視目標件数達成率     |
| 令和4年度 107% → 令和11年度 100%以上 |
| 健康食品買上検査件数（県独自分）           |
| 令和4年度 6件 → 令和11年度 5件       |
| 有害物質の汚染実態調査目標件数達成率         |
| 令和4年度 98% → 令和11年度 100%以上  |

### 用語の解説等

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>添加物：食品を製造や加工する際に、味、色、匂いを付けたり、長く保存できるようにするなど、なんらかの目的を持って使用されるものです。昔から一般に食品として使用してきた砂糖や食塩等は含まれません。</p> <p>試験検査：食品衛生法に基づき食品等は無償で持ち帰り、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査する収去検査とモニタリング等の目的で食品等を買上し、重金属等を検査する買上検査の2つがあります。</p> <p>自主回収：健康危害が生じる恐れがあるとして、食品の自主回収に着手した際は、届出を行う必要があります。令和3年5月までは、条例に基づいて県に、それ以降は食品衛生法又は食品表示法に基づいて保健所を通じて国に、届出を行う制度となっています。</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 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 適正な表示の確保

食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報であり、食品に関する情報が正しく伝わるように適正な表示が確保されている必要があります。食品表示を行う事業者は基準を遵守し、適正に表示を行う責任を有しています。

平成27（2015）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が、その後も新たな制度の施行やルールの改正等が頻繁に行われていることから、事業者に対して制度の周知を進める必要があります。

また、表示制度が整備されても原産地表示等の偽装は元より、アレルギーの表示漏れや期限の誤表示等も制度自体の不信感につながることから、適正な表示がされるよう指導を行っていく必要があります。

### 現状と課題

- 令和2（2020）年4月に食品表示法が完全施行となり、すべての事業者が食品表示法に基づく適正な表示を行うように指導を行ってきたところです。その後も原料原産地の表示義務化や遺伝子組換え食品の任意表示のルール変更、表示義務のあるアレルギーの追加等、頻繁に見直しが行われているため、制度の周知や適正な表示について継続的に指導を行う必要があります。
- 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（表1）、県民や県外の自治体からの情報提供で発見されます。

不適正な表示を発生させないため、事業者の表示基準に対する正しい理解と、表示内容の確認不足やラベル機の操作ミス等のヒューマンエラーを発生させない管理体制の整備等を指導する必要があります。

表1 試験検査により判明した不適正表示(H30-R4年度)(岡山県)

|      | 添加物     | アレルギー   | 遺伝子組換え |
|------|---------|---------|--------|
| 検査件数 | 1,083   | 93      | 146    |
| 不適件数 | 6(0.6%) | 5(5.4%) | 0(0%)  |

- アレルゲンは、特に注意すべき8品目の特定原材料（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）について、食品表示基準で表示が義務付けられ、過去に一定の頻度で健康被害がみられ、上記8品目の他に注意すべき特定原材料に準ずる20品目について国の通知で表示が推奨されています。  
アレルゲンによる重篤な健康被害を起こさないよう、表示義務のある事業者に対して適正な表示の徹底を図るとともに、表示義務のない外食・中食事業者に対してもアレルゲン情報を適切に提供するよう助言する必要があります。
- 遺伝子組換え食品やゲノム編集技術応用食品\*は、食料の安定供給に貢献する一方で、安全性について不安を感じる人もいるため、事業者に対してルールに則った適正な表示等を行うよう指導する必要があります。
- 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がいます。このような誤解による生食肉の提供は、食鳥処理業者や食肉卸売業者が原材料の鶏肉に「加熱用」である旨を表示、又は伝達することで防止できると考えます。このように、県民の健康危害の防止につながる事項については法令に基づかないものであっても積極的に指導する必要があります。
- 食の安全性や食品表示の信頼性を揺るがす原産地表示の偽装事件は、全国的に発生しています。原産地表示の偽装等の通報に対しては、関係機関と連携し、食品表示法に基づく指示・公表等、厳正に対処する必要があります。
- 健康食品の中には、医薬品医療機器等法\*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をする必要があります。

## 施策展開

- 食品表示法の周知及び相談対応（県民生活部・農林水産部・保健医療部）  
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、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応します。
- 表示を行う事業者への監視指導（県民生活部・農林水産部・保健医療部）  
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、誤表示や表示漏れを起こさない管理体制を整備しているかなどを確認します。また、不適正な食品表示に関する県民からの通報等に対しては、関係機関と連携し必要な調査を行い、事実関係に基づいて迅速かつ厳正に対処します。

○試験検査による表示の点検（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は、販売店での目視による点検だけでなく、検査によって添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品の表示が適正に行われているか確認し、検査結果によって不適正な表示が発見された場合は、事業者に対して適切な指導等を行います。

○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。

**達成の指標又は目標**

食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数

令和4年度 213店舗 → 令和11年度 200店舗以上/年

食品衛生監視指導計画の試験検査目標件数達成率（表示確認のための検査）

令和4年度 95% → 令和11年度 100%以上

健康食品広告等の確認件数

令和4年度 370件 → 令和11年度 300件/年

**用語の解説等**

ゲノム編集技術応用食品：特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定部位を改変する技術（ゲノム編集技術）によって得られた食品をいいます。流通する前に厚生労働省に事前相談及び届出を行った上で、必要に応じ食品安全委員会における安全性審査を経て、安全性に関する情報が公開されます。

医薬品医療機器等法：「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、いわゆる健康食品に医薬品的な効能効果等の表示（広告を含む）を行うことを禁止しています。

## 基本施策 8 食の安全・安心情報の充実

様々な情報が交錯し、目まぐるしく変化する社会情勢の中で、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、世代毎の情報収集手段の特徴等を踏まえながら、様々な情報発信手段を活用してわかりやすく伝えることで、県民の食に対する信頼の確保につなげる必要があります。

### 現状と課題

- 県民意識調査では、食品の安全性等に不安を感じる理由として、「正確な情報が十分に提供されていないから」と回答した人の割合が最も高い結果となりました。食品の安全性に関する情報は決して少なくないと思いますが、それにも関わらずこのような結果となったのは、正確な情報がその他多くの情報に埋もれてしまい、どの情報が正しいのかわかりにくくなっていることが一因と考えられます（図 1）。

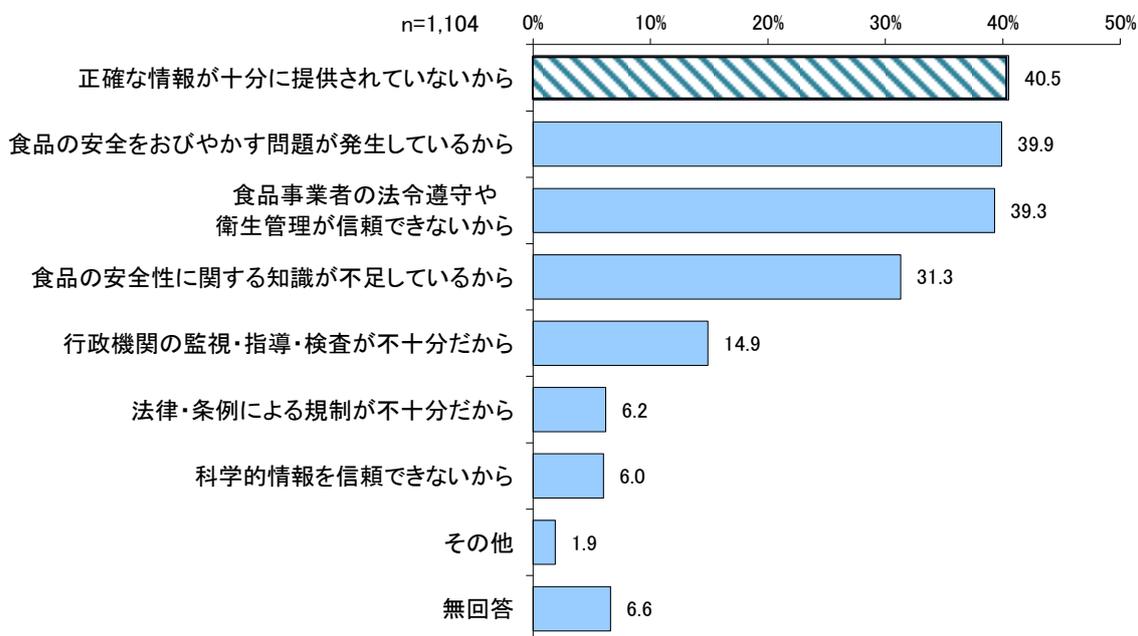


図 1 食品の安全性に不安を感じる理由（県民意識調査）

- また、輸入食品に対する県民の評価では、「食品の安全をおびやかす問題が発生している」とは思わない人の割合が増加し、「科学的情報を信頼できる」、「専門家の判断を信頼できる」が低下しています（図2）。

これは、食品に関連する事件や事故が減っていることで、科学的な情報や専門家の判断に触れる機会が減り、科学的な情報や専門家の判断に対する信頼感が相対的に低下していることが考えられます。

科学的な情報や専門家の判断は、県民が食に関して判断する際の拠り所となるため、行政がわかりやすく発信していく必要があります。

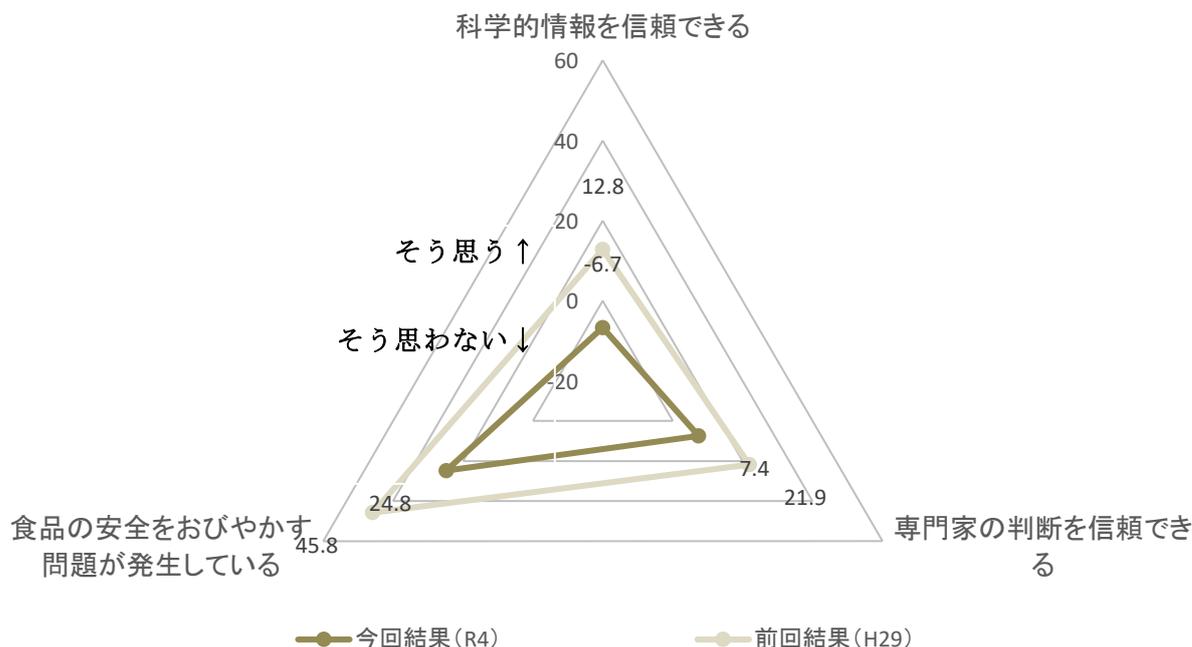


図2 輸入食品に対する評価（県民意識調査）

- 食品等事業者の取組に対する信頼感について、「信頼できる」と回答した人の割合が「信頼できない」と回答した人よりも高い項目は「食中毒」で、両回答の割合が拮抗し、どちらともいえない項目は「放射性物質」、「残留農薬」、「食品添加物」であり、「信頼できない」と回答した人の割合の方が高かったのは「輸入食品」でした（図3）。信頼の確保につなげるためには、食品等事業者が行っている安全確保の取組を、広く県民に知ってもらうことが必要だと考えられます。

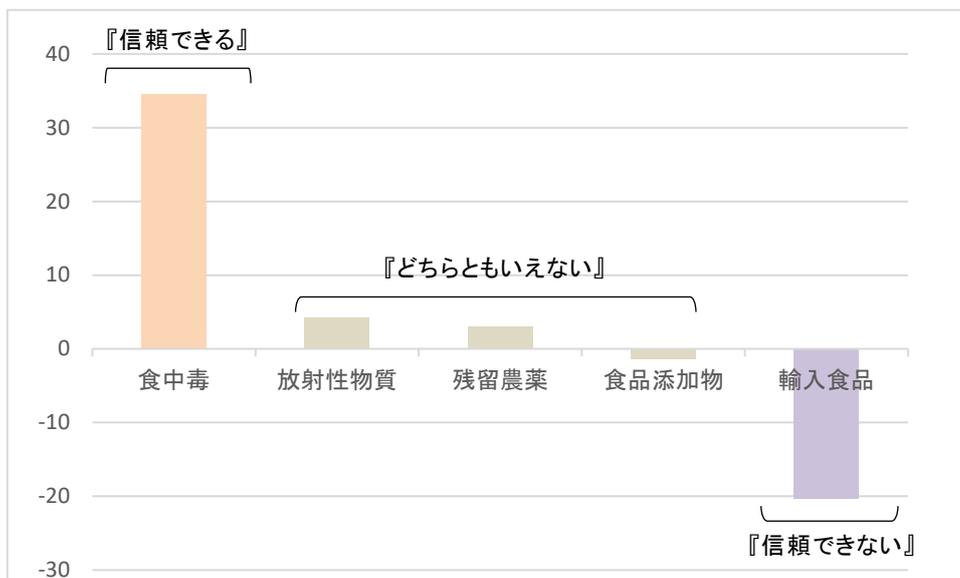


図3 食品の安全性に関する食品事業者の取組への信頼感（県民意識調査）

- 食品の安全性に関する情報の入手方法について、年代が上がるにつれて、「テレビ・ラジオ」や「新聞」の割合が高く、年代が下がるにつれ、「インターネット」や「SNS」の割合が高いことがわかりました（図4）。県では、ホームページやラジオ、広報紙等で、食の安全・安心に関する情報を提供していますが、情報の内容や年代毎の情報収集手段の特徴を踏まえて情報を発信する必要があります。

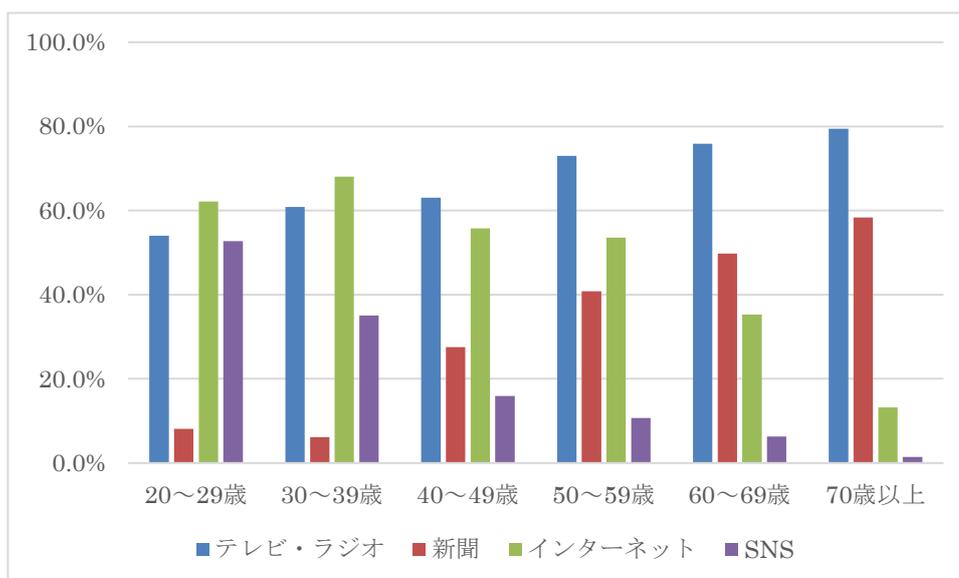


図4 食品の安全性に関する情報の入手方法（県民意識調査）

- 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。  
特に、発生件数が多いアニサキスや夏場に発生が多いカンピロバクター等の食中毒予防策について広く県民へ周知できる効果的な方法を検討する必要があります。
- 食の安全サポーター\*事業では、食に関する正しい知識を習得し理解を深めるため、自主的に情報伝達等の活動に取り組む食品等事業者、教育関係の団体、その他一般企業等を登録し、県が配信した「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。今後もさらにサポーター登録団体を増やし、取組を広げていく必要があります。
- ラジオや広報紙では、夏には細菌性食中毒、春秋には有毒植物、毒キノコ、冬にはノロウイルスやフグ毒の食中毒予防等の発信を行っています(表1)。

表1 食の安全・安心情報の発信(R4(2022)年度)

| 発信媒体   | 発信を行っている番組等            | 発信回数 |
|--------|------------------------|------|
| 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」       | 7    |
| 広報紙    | 岡山県広報紙「晴れの国おかやま」       | —    |
| ホームページ | ホームページへの掲載内容の充実        | —    |
| その他    | NHKデータ放送               | 8    |
|        | ポスター・チラシの配布            | 5    |
|        | パネルや垂れ幕、のぼり等の設置        | 4    |
|        | 街頭啓発、広報車による巡回          | 6    |
|        | 漫画配布、ホームページへのデジタル漫画の掲載 | —    |
| 計      |                        | 37   |

(資料：岡山県)

## 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るほか、従来から取り組んでいるラジオや広報紙等に加えてSNSも活用し、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、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。
- 食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介（生活衛生課）  
食品等事業者が食品の安全確保のために行っている日々の衛生管理の取組について、県ホームページやSNS等で県民に紹介します。

## 達成の指標又は目標

|                     |       |   |                    |
|---------------------|-------|---|--------------------|
| 食の安全・安心情報の発信回数      |       |   |                    |
| 令和4年度               | 37回   | → | 令和11年度 300回（累計）    |
| 食の安全サポーター登録団体数      |       |   |                    |
| 令和4年度               | 116団体 | → | 令和11年度 150団体以上（累計） |
| 食の安全サポーター情報配信回数     |       |   |                    |
| 令和4年度               | 6回    | → | 令和11年度 35回（累計）     |
| 食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介 |       |   |                    |
| 令和4年度               | —     | → | 令和11年度 50回（累計）     |

## 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みます。 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

基本方針 2 安心の定着に向けた信頼感の醸成

施策の方向 3 正確な情報の提供による信頼確保

基本施策 9 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っています。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、条例第19条の規定に基づき速やかに調査を行い、適切な措置を行っています。

現状と課題

- 県民からの食の安全・安心に関する相談、疑問に答えるため、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30（2018）～令和4（2022）年度は漸減傾向で推移しており、平均件数は149件で、平成25（2013）～29（2017）の平均件数223件より減少しています（図1）。しかし、ひとたび食に関連する事件が発生すると、食品の安全性に対して不安を感じる県民が増え、相談件数も増加する事態が繰り返されているため、引き続き、相談窓口で正確で迅速な情報提供を行い、県民の不安解消に努める必要があります。

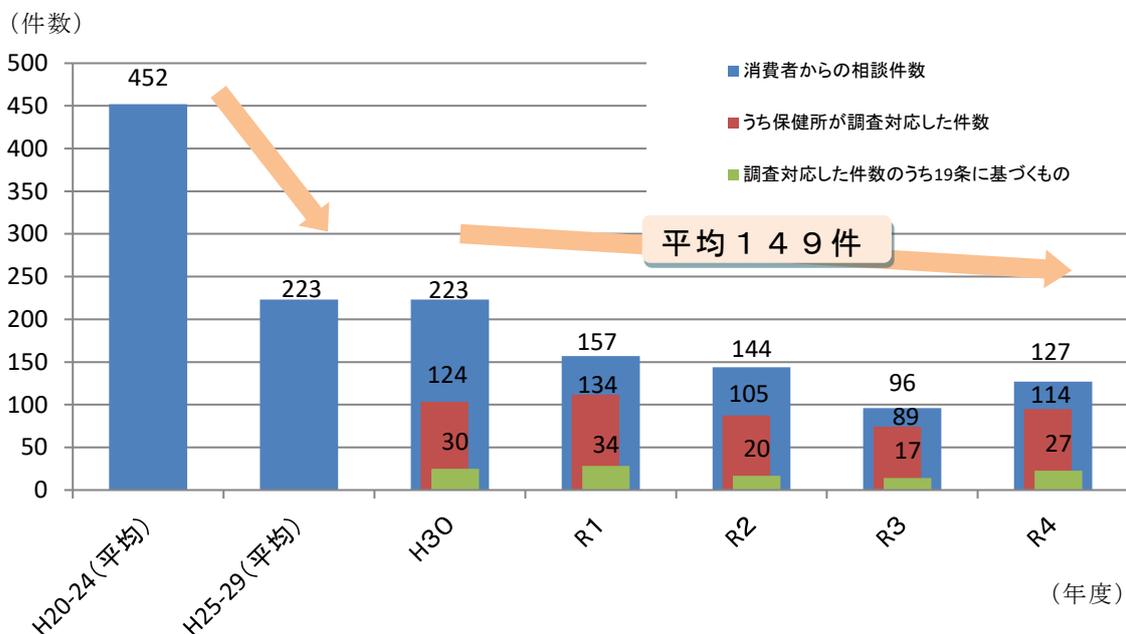


図1 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談件数等（H30～R4年度）

（資料：岡山県）

- 相談窓口寄せられる問い合わせの内容は、飲食店等の衛生管理、購入した食品への異物混入や品質不良、食中毒の疑いや食品表示の不備等、多岐にわたっています（図2）。

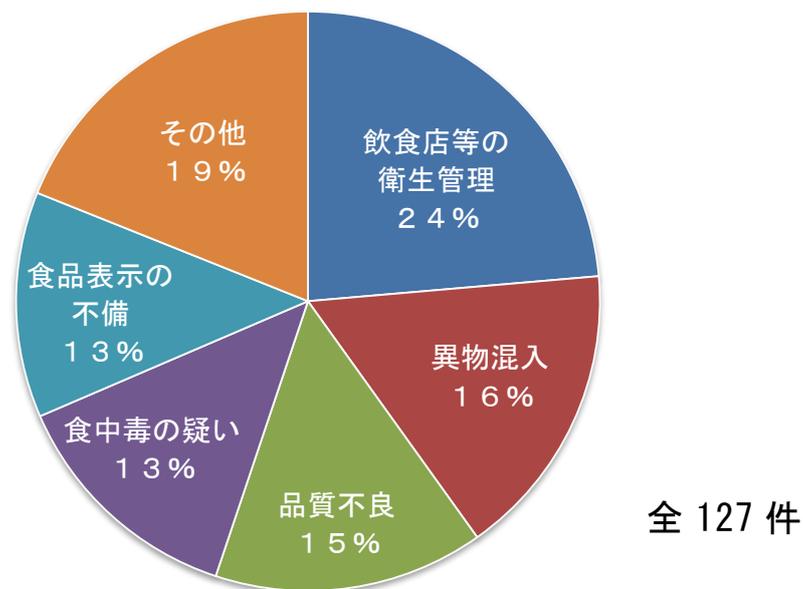


図2 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談内容（R4年度）（資料：岡山県）

- 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す又はそのおそれがあるとして申出を受けた場合、速やかに調査を行い、適切な措置を講ずるよう条例第19条で規定されています。いわゆる健康食品や指定成分等含有食品\*による健康被害相談等、相談窓口寄せられた県民からの申出に対し、迅速かつ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。
- 食品表示については、「食品表示110番」を設置し、消費者及び食品に表示を行う事業者からの相談に対応しています。
- 県民意識調査では、「食の安全相談窓口」、「食品表示110番」の相談窓口の施策について、他の施策に比べて比較的認知度が低かったことから引き続き窓口の周知に努める必要があります。

## 施策展開

- 食の安全相談窓口での対応（生活衛生課、くらし安全安心課）  
窓口について、県のホームページ等により、県民へ周知するとともに、県民からの相談や問合せには丁寧に対応し、県民の安心につなげます。
- 健康危害の申出への対応（生活衛生課）  
食品等によって健康危害を受けた等の申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止措置を講じるなど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関する様々な問合せや偽装表示等、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。

## 達成の指標又は目標

|                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| 「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」の施策を知らない割合<br>県民意識調査 22.8% → 県民意識調査 20.0%以下 |
|-------------------------------------------------------------------|

## 食の安全相談窓口

| 保健所  | 管轄区域                                       | 電話番号         | 住所                 |          |
|------|--------------------------------------------|--------------|--------------------|----------|
| 県の窓口 | 備前<br>玉野市 瀬戸内市 吉備中央町 備前市<br>赤磐市 和気町        | 086-272-3947 | 岡山市中区古京町<br>1-1-17 |          |
|      | 備中<br>総社市 早島町 笠岡市 井原市<br>浅口市 里庄町 矢掛町       | 086-434-7026 | 倉敷市羽島1083          |          |
|      | 備北<br>高梁市 新見市                              | 0866-21-2837 | 高梁市落合町近似<br>286-1  |          |
|      | 真庭<br>真庭市 新庄村                              | 0867-44-2918 | 真庭市勝山591           |          |
|      | 美作<br>津山市 鏡野町 美咲町 久米南町<br>美作市 勝央町 奈義町 西粟倉村 | 0868-23-0115 | 津山市椿高下114          |          |
|      | 県庁生活衛生課                                    | 県内全域         | 086-226-7338       | 岡山市北区内山下 |
|      | 県庁くらし安全安心課                                 | (岡山市、倉敷市以外)  | 086-226-7346       | 2-4-6    |
| 市の窓口 | 岡山市保健管理課                                   | 岡山市内         | 086-803-1276       | 岡山市北区鹿田町 |
|      | 岡山市保健所                                     |              | 086-803-1257       | 1-1-1    |
|      | 倉敷市保健所                                     | 倉敷市内         | 086-434-9826       | 倉敷市笹沖170 |

## 食品表示 110番

|            |      |              |                   |
|------------|------|--------------|-------------------|
| 県庁くらし安全安心課 | 県内全域 | 086-226-9330 | 岡山市北区内山<br>下2-4-6 |
|------------|------|--------------|-------------------|

## 用語の解説等

指定成分等含有食品：食品衛生法上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含有する食品のことです。現在、特別の注意を必要とする成分又は物として、①コレウス・フォルスコリー、②ドオウレン、③プエラリア・ミリフィカ、④ブラックコホシュが指定されており、これらの成分を含む食品を取り扱う事業者には健康被害情報の届出が義務付けられています。

## 基本施策 10 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ような場合は、当該食品に係る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、すでに販売されている場合は、県民にその情報を知らせなければ、そのまま喫食され、最悪の場合健康危害を起こすおそれがあります。  
こうした事態を防ぐため、令和3年5月までは条例により、令和3年6月以降は新たに制度化された食品衛生法又は食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」により、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は、保健所を通して国に報告し、ホームページで公表される制度になっています。さらに、条例第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等では、報道機関に資料提供を行うことで、回収されている食品の情報を公表しています。
- 県民意識調査で、県の施策に対する満足度が低く、要望度が高い施策の上位に「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」が挙がっていることから、必要な情報を迅速に、わかりやすく公表する必要があります。
- 食品衛生法第69条では法違反者等の名称等を公表することが規定されています。これは回収命令等の処分が行われた際に、事業者が十分な回収等の対応を行わない場合、人の健康危害を発生させるおそれがあるため、そのような事態を防止する目的で設けられています。
- 生産から製造、販売の各段階における食の安全確保の取組を行っていますが、今後、食の安全を揺るがす事案が起きない保証はありません。一度大きな事案が発生すると消費者は過度に不安を感じ、食の安心の定着に影響を与えてしまいます。このような事案に対しては、迅速に対応し、正確な情報を公表することで正しい理解を進め、風評被害の発生を避け、影響を最小限に抑えることが必要です。

## 施策展開

### ○食品の回収等の情報の公表（生活衛生課）

「食品等のリコール情報の報告制度」による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等は、県民に必要な情報を迅速に公表し、健康危害の発生防止に努めます。

### ○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際に、違反事項に対し事業者が十分な対応を取らない場合等は健康危害が生じる可能性もあるため、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から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・保健医療部）

食の安全に係る事件や事故の情報を探知した場合は、迅速に対応し、県民に対し正確な情報を伝えることで、健康危害の発生や拡大の防止に努めます。

## 達成の指標又は目標

「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」の施策満足度\*

県民意識調査 11.3% → 県民意識調査 12.4%以上

\*不満以外の「満足である」、「やや満足」と答えた人の割合

## 基本施策 1 1 体験を取り入れた衛生学習

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、食に関して様々な情報が溢れる中、風評や誤った情報等に惑わされず適切な判断を行うためには、県民自身が、食に関する科学的根拠に基づいた正しい知識を身につける必要があります。このため、県民を対象に食の安全に関する講習会や体験を取り入れた衛生学習等を通じて正しい知識の普及啓発に努め、理解促進につなげます。

### 現状と課題

- 県民意識調査において、「食中毒に関して自分には十分に知識がある」と回答した人は全体の1割ほどで、「思わない」と回答した人の割合は、前回調査時と比較して増加しています（図1）。

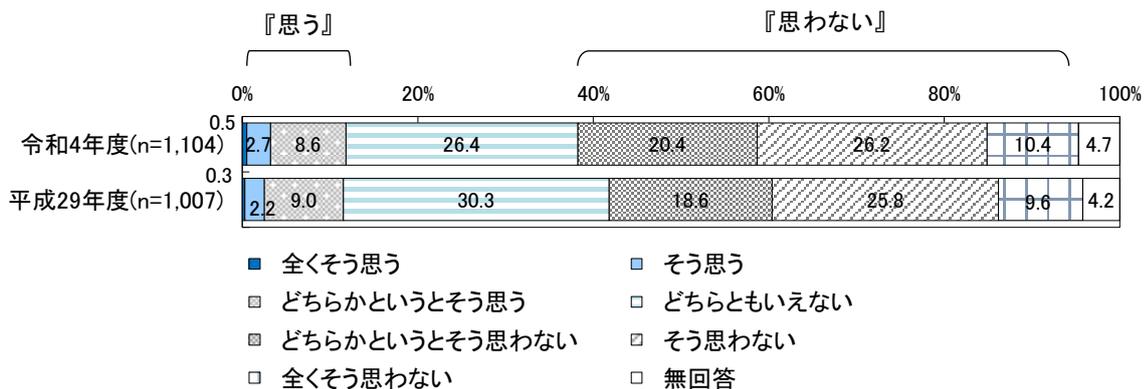


図1 食中毒について「自分には知識が十分ある」と回答した人の割合（県民意識調査）

- 生又は加熱不十分な食肉を、「新鮮なのでそのまま食べても大丈夫」、「飲食店で提供されているものであれば安全」といった、誤った情報や安易な判断で食べてしまい、食中毒になってしまう事例が散見されますが、これらは、正しい知識を身につけていれば避けることができるものです。
- 県民意識調査で食品の安全性について不安を感じる度合を調査したところ、「健康食品」が最も低い結果となりましたが、健康食品の中には、医薬品成分が検出され重大な健康危害が生じた事例もあります。一方で、「輸入食品」のように国産品と比較して違反率が特に高いとは言えないにも関わらず、多くの方が不安を感じている項目もあります。これは、過去に発生した事件や

事故のイメージが影響していることが一因と考えられます。食に関する正しい知識を身に着け、イメージに惑わされることなく安全な食品を選択するための力を養う必要があります（図2）。

5段階評価(1-5)

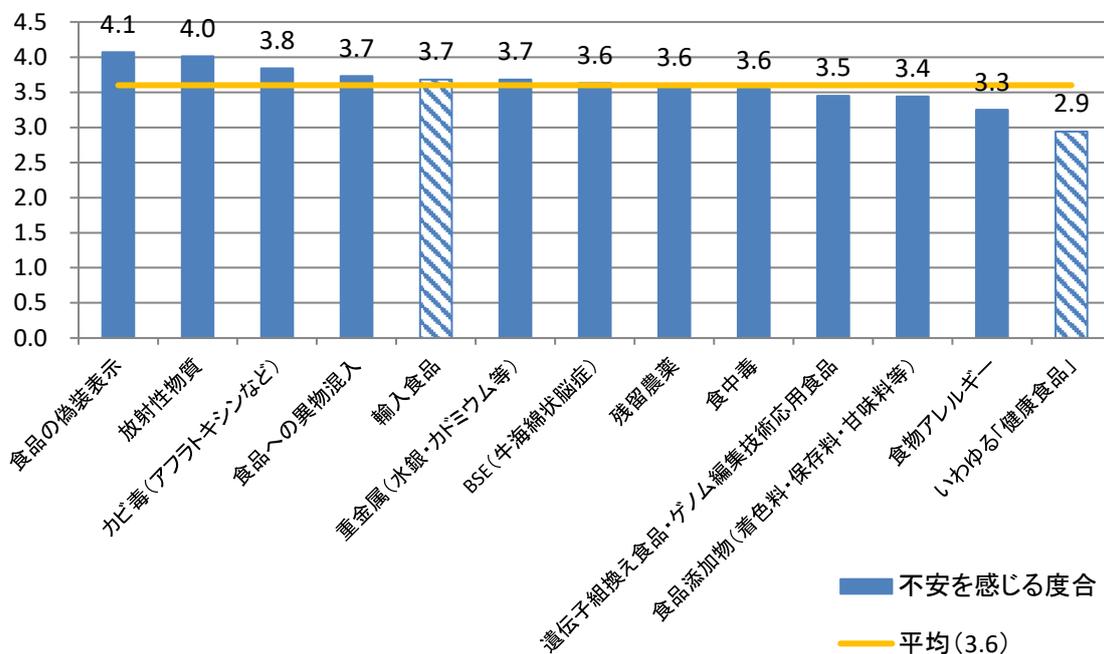


図2 食品の安全性について不安を感じる度合（県民意識調査）

- 食の安全・安心に関わる事件や事故が起きた際には、食に対する関心や不安、不信が高まります。県は、消費者が、あいまいな情報や根拠のない情報によって不安を煽られたり、間違った判断で行動しないように、正確な情報をわかりやすく提供することが求められます。
- 食の安全に関する知識の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「見える化」して、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。このように消費者が体験を通して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。



手洗いチェッカー



手洗い講習会

## 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、添加物や農薬の適正使用など安全確保のための取組等、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、衛生講習会等の場で普及啓発に努め、県民の食の安全に対する正しい理解の促進につなげます。
- 食品表示に対する消費者の理解の促進（県民生活部・農林水産部・保健医療部）  
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、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行います。
- 体験を通じた普及啓発（生活衛生課）  
魚介類を三枚におろす際に、アニサキスを取り出して観察を行ったり、食肉を加熱する際に、中心温度計を使用して中心部の肉色と温度の関係を測定するなどの調理体験や、手洗いチェッカーを用いた手洗い体験等、講習内容や受講者に応じて、体験できる教材や媒体を工夫して講習会を実施し、衛生知識の理解を促進します。
- リモートで参加できる衛生講習会の実施（生活衛生課）  
集合形式に加え、パソコンやスマートフォン等から参加できるリモートによる衛生講習会も実施します。

## 達成の指標又は目標

|                              |     |   |             |
|------------------------------|-----|---|-------------|
| 食の安全に関する知識の普及啓発を行う衛生講習会の回数   |     |   |             |
| 令和4年度                        | 81回 | → | 令和11年度 100回 |
| 全衛生講習会のうち、リモートで参加できる衛生講習会の割合 |     |   |             |
| 令和4年度                        | —   | → | 令和11年度 10%  |
| 全衛生講習会のうち、体験型講習会の割合          |     |   |             |
| 令和4年度                        | —   | → | 令和11年度 20%  |

## 用語の解説等

|                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

基本方針 2 安心の定着に向けた信頼感の醸成

施策の方向 4 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推進

食品の安全性を守る仕組みを「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を制御する「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（図1）。

食の安心を定着させるためには、食品の安全性を確保する確実な取組を土台に、その取組を県民に伝え、意見交換を行うことで相互理解を深め、信頼感を向上させる必要があると考えています。そのため、県民、食品関連事業者及び行政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。

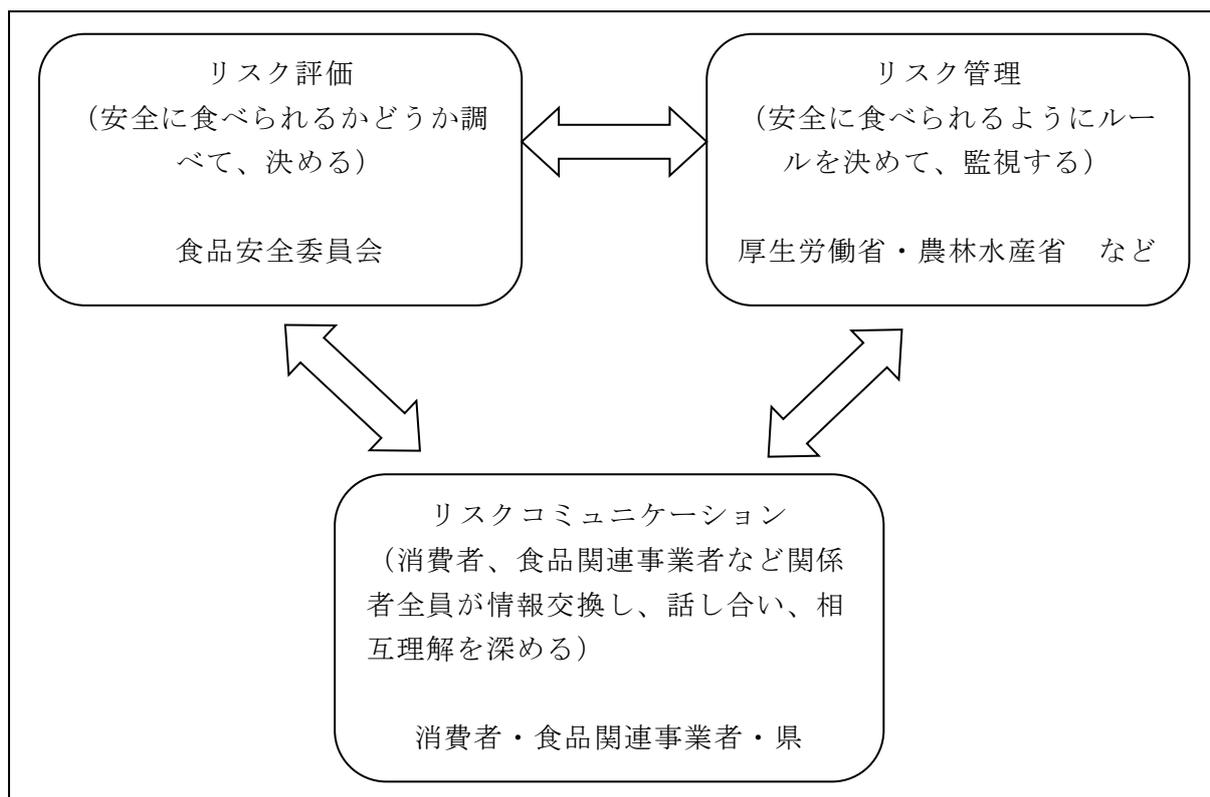


図1 食品の安全を守る仕組み（リスク分析）のイメージ

## 現状と課題

- リスクコミュニケーションの目的は、消費者、食品関連事業者及び行政が相互理解を深めることであり、関係者が自分の立場で意見を主張しあうだけでは本当のリスクコミュニケーションにはなりません。リスクコミュニケーションを行うためのカギとなる「科学的な視点」に立って話し合うことが大切です。
- リスク管理のうち、厚生労働省が所管している食品衛生に関する規格基準の策定等について、令和6（2024）年度から消費者庁へ移管されます。今後、科学的な安全の確保と消費者目線に立った制度設計が進められることが期待されます。
- 県民意識調査では、食品の安全性に不安を感じる度合は、放射性物質、輸入食品、残留農薬、食品添加物等、項目により差はあるものの多くの県民が不安を感じていることから、引き続き、これらの項目をテーマにリスクコミュニケーションを行う必要があります。

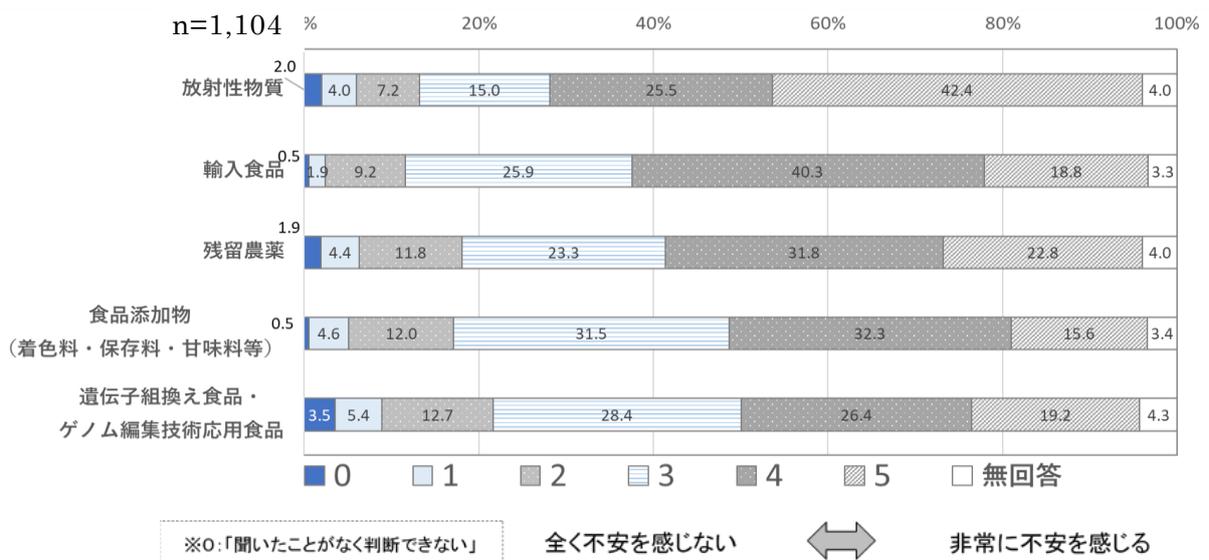


図2 食品の安全性に不安を感じる度合（県民意識調査）

- 県では、リスクコミュニケーター\*が中心となって企画立案や進行等を行い、食品の生産・製造・販売等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を知る「視察型研修」等の事業を行っており、平成30（2018）年度から令和4（2022）年度までに計3回の事業を実施（新型コロナウイルス感染症のため令和2（2020）年～令和4（2022）年度は中止）し、延べ115名が参加しました。



視察型研修

- 県民意識調査結果から、県民が食品の安全性に関する食品等事業者の取組について信頼できると回答した割合は、前々回（H24）の調査時よりは高いものの、前回（H29）調査時と比べると低下しています（図2）。

食品等事業者と消費者の信頼関係は事件、事故等の発生をきっかけとした社会的関心の高まりによって簡単に揺らぐものであり、安定的なものではありません。

食品等事業者は、食の安全確保に取り組むとともに、自らの安全性確保の取組について、県民との間で継続的にリスクコミュニケーションに努めていくことが重要です。

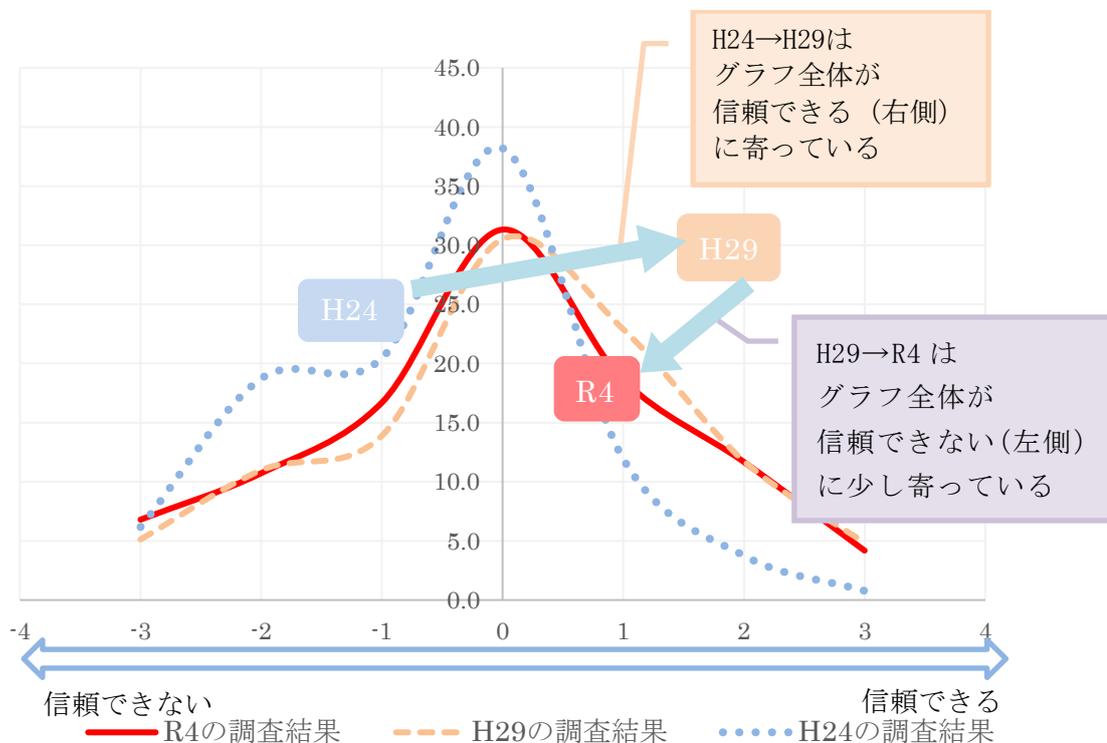


図3 食品の安全性に関する食品等事業者の取組への県民の評価（県民意識調査）

（残留農薬・食品添加物・食品中の放射性物質・肉の生食についての評価結果を平均したもの）

## 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）

リスクコミュニケーターが提案する「視察型研修」等の活動に対する支援を行い、消費者と食品等事業者との相互理解を深めるための取組を進めます。

### ○科学的な視点に立った意見交換の実施（生活衛生課）

消費者を対象とした衛生講習会において、科学的な視点に立って食の安全・安心をテーマに正確な情報を分かりやすく説明したり、食品等事業者が行う食品の安全確保の取組について紹介するとともに、意見交換を実施して信頼感の向上に取り組みます。

## 達成の指標又は目標

リスクコミュニケーター提案型事業実施回数

令和4年度 0回 → 令和11年度 10回（累計）

衛生講習会における意見交換の実施回数

令和4年度 4回 → 令和11年度 50回（累計）

## 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感の醸成

### 施策の方向 4 相互理解の促進

## 基本施策 1 3 食の安全・食育推進協議会の運営

消費者団体、食品関連事業者、学識経験者等で構成する「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（24名）で構成しています（表1）。
- 現在は、年に1回程度開催していますが、活発な意見や提言等をいただく機会となるよう運営に努める必要があります。
- 協議会構成団体ごとに相互理解の促進の取組が行われています。



食の安全・食育推進協議会

## 施策展開

### ○食の安全・食育推進協議会の運営（健康推進課、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に対する活発な意見や提言を施策に反映させます。

表1 岡山県食の安全・食育推進協議会 委員所属団体（24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              |
|           | 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6次産業化グループ協議会         |
|           | 一般社団法人岡山県食品衛生協会         |
|           | 岡山市中央卸売市場等運営協議会         |
|           | 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消費・安全部      |

## 第3章 食育の推進

### I 食をめぐる現状

私たち人間が生きていくために食は欠かせないものであり、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、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康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、急速に少子高齢化が進行し、世帯構造や社会環境の変化により、県民の食に関する価値観や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、健全な食生活を実践する力の低下や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ることが危惧されます。

さらに、「SDGs（持続可能な開発目標）」の観点から、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、感謝の念や理解を深め、食の循環を意識する視点も求められています。

加えて、情報通信技術をはじめとした様々な技術革新や、昨今の新型コロナウイルス感染症などの影響から、食に関する情報へのアクセス手段や食事のとり方、更には消費行動や生活様式そのものも大きく変わりつつあり、ICT活用の推奨など、食育においても新しい生活様式に対応した取組の推進が求められています。

また、近年、異常気象に伴う自然災害が頻発する等、気候変動の影響が顕在化しており、非常時に命を守るための「食の備え」が必要とされています。食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっています。

## 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」と定義しています。

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30(2018)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～実践の環を広げよう～」と明示し、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を目指してきました。

今後も、さらに実践の環を広げていく必要があることから、引き続き「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～

3つの柱 ①人と人をつなぐ ②健康な身体をつくる ③ 豊かな心を育む

##### ① 人と人をつなぐ

次代を担う子どもたちが、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、人と人との絆が深まります。また、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や作法、地域の伝統的な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をする事は、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、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 健康な身体をつくる

生涯にわたって健康な身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期から食に関する知識や取組を伝えることで、良い食習慣の定着につながります。

また、食環境の改善は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、食べ物の生産から食卓に至るまでの循環を意識し、食が生産者をはじめとして、多くの関係者により支えられていることを理解することは、食への感謝の念や、生命観・倫理観を深めることにつながります。また、伝統ある食文化や地域の特性を生かした食生活への関心と理解を深めます。

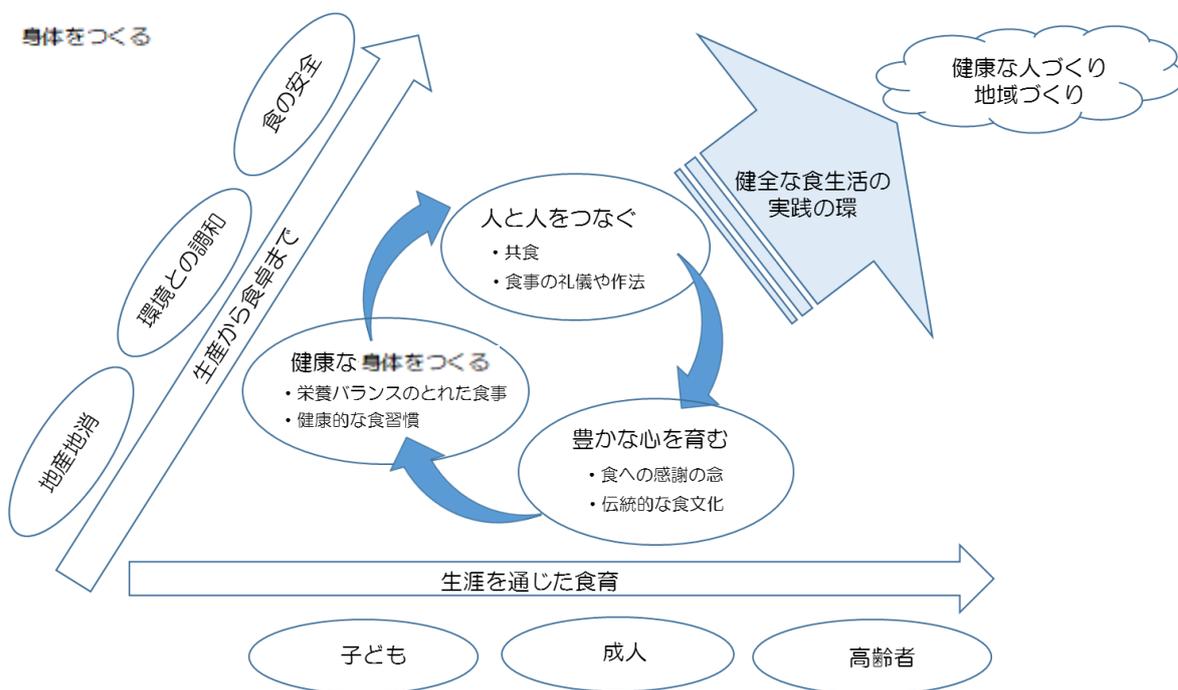


図 1：食育の概要図

## 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やライフスタイル、多様な暮らし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・地域づくりにつながります。

特に成人男性の肥満や若い女性のやせ、高齢者の低栄養等、食生活に起因する課題が多くあります。

生活習慣病の予防や健康寿命の延伸を実現し、健全な食生活の実践につなげていけるよう、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体等の連携・協働を図りつつ、生涯を通じた食育を推進していくことが必要です。

### (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。食育活動が食卓のみにとどまることなく、生産から食卓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も目を向け、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。県民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠です。

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。生産者と消費者の交流を進め、信頼関係を構築し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、市町村等と連携を図ることが必要です。

#### ① ボランティア組織等

地域における食育の推進に当たっては、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、消費生活問題研究協議会などの団体等との連携を図ります。

(健康づくりボランティア)

●岡山県愛育委員連合会

乳幼児から高齢者まで、すべての住民にとって健康で明るく住み良い地域の推進に向け、行政と協力しながら、「健やか親子21（生育医療等基本方針に基づく国民運動）」や「第3次健康おかやま21」等の推進に向け、活動している地域の健康づくりボランティア組織です。愛育委員が全県的に組織されているのは本県だけです。

●岡山県栄養改善協議会

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、県民一人ひとりが充実した豊かな人生を過ごせるよう食生活の改善や健康づくりのための普及活動を行っている地域の健康づくりボランティア組織です。食育の推進は、活動の根幹となっています。

② 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、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」を設置しています。関係機関・団体等との情報交換と相互連携の強化を図ります。

③ 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、子どもたち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、単に、農作物を育てて収穫することだけを目的とするものではなく、四季折々の田んぼや畑で見られる・感じられる光景から、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。

④ 管理栄養士、栄養士等

食育の取組は、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（支所）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、栄養教諭や岡山県栄養士会、学校、病院等他領域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。

⑤ 市町村・保健所（支所）等

地域住民に近い市町村や保健所（支所）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（支所）では、市町村や関係機関・団体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。

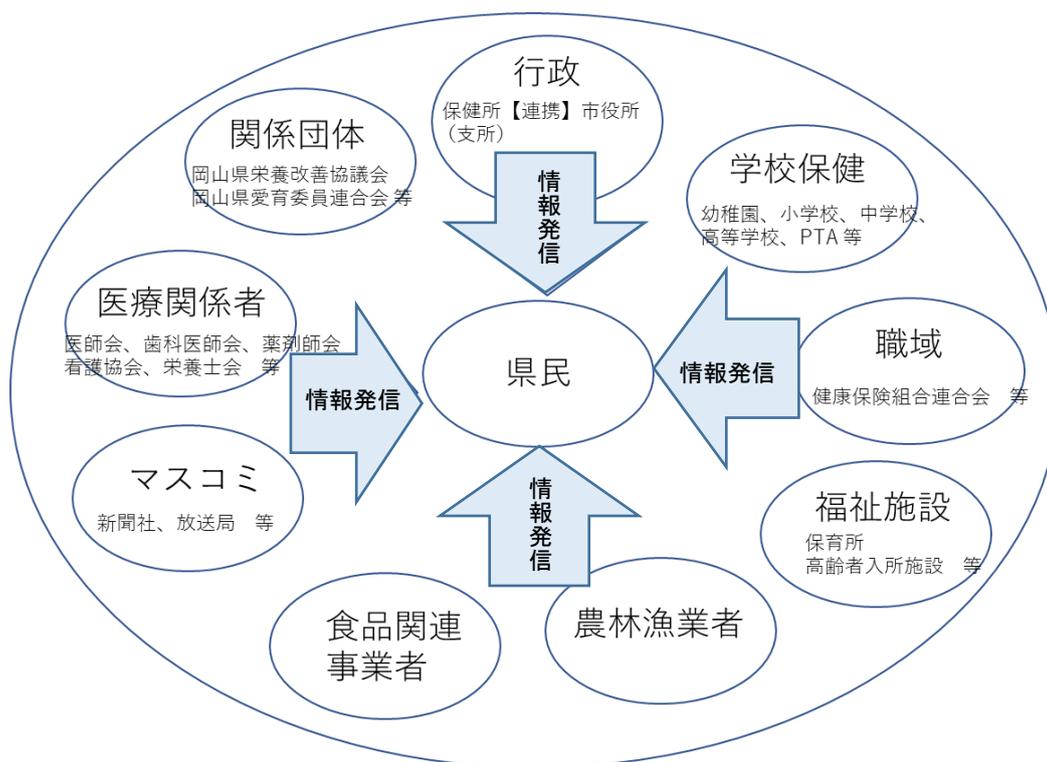


図2：関係機関・関係団体との連携図（イメージ）

#### （4）普及啓発

健全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・食育の日等の普及啓発が必要です。

また、県民が必要な情報を入手・活用でき、自ら主体的に食育を実践できるよう、ホームページの活性化やSNSなどの様々な媒体を活用した食育の推進に取り組みます。

##### ① 「食育ガイド」や「食事バランスガイド」等の活用

望ましい食習慣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、ライフスタイルやライフステージ、食に対する意識によって異なることから、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、普及啓発を行います。

##### ② 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」に合わせて、重点的に普及啓発等を行います。

##### ③ 栄養の日

日本栄養士会が定めている、8月4日の「栄養の日」、8月1日から7日の「栄養週間」に合わせて、「栄養を楽しむ」生活の普及啓発等を行います。

#### ④ 野菜の日

全国青果物商業協同組合連合会など 9 団体が「野菜についてもっと認識してもらいたい」と定めている、8月31日の「野菜の日」に合わせて、普及啓発等を行います。

(食育普及啓発資料)

##### ●食育ナビ



やさい編



フレイル編



栄養成分表示を活用して  
健康づくり！



マイスタイル朝ごはん



かんたん！健活！  
朝ごはん！



減塩編

#### (5) 市町村食育推進計画の策定及び推進

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ことにつながります。

(用語の解説等)

〈岡山県栄養士会〉

岡山県内に在住又は勤務する管理栄養士又は栄養士免許を有する会員で構成される職能団体です。

〈食育ガイド〉

誰でも食育に取り組めるよう、世代に応じた具体的な食育の取組を示したもので、内閣府によって策定されたものです。

〈食事バランスガイド〉

健康のため、1日に「何を」「どれくらい食べたらよいか」をイラストで分かりやすく示したもので、食べるものを「つ (SV)」という単位で表しています。食事への関心が低い中高年をターゲットに、厚生労働省と農林水産省により策定されました。同様の媒体は、米国等の諸外国でも策定され、各国での特徴を生かしたものとなっています。「食事バランスガイド」は、日本のコマをデザインし、バランス良く食べなければ倒れることを意味しています。

〈食生活指針〉

健康づくりのため、日頃の食生活において、気を付けるポイントをスローガンのように示したもので、平成12(2000)年に農林水産省、厚生省(当時)、文部省(当時)によって策定されました。

### 3 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必要があります。それぞれの場所で展開される食育推進施策は、「(参考 1) 令和 6(2024)年度からの食育推進施策」に掲載しています。

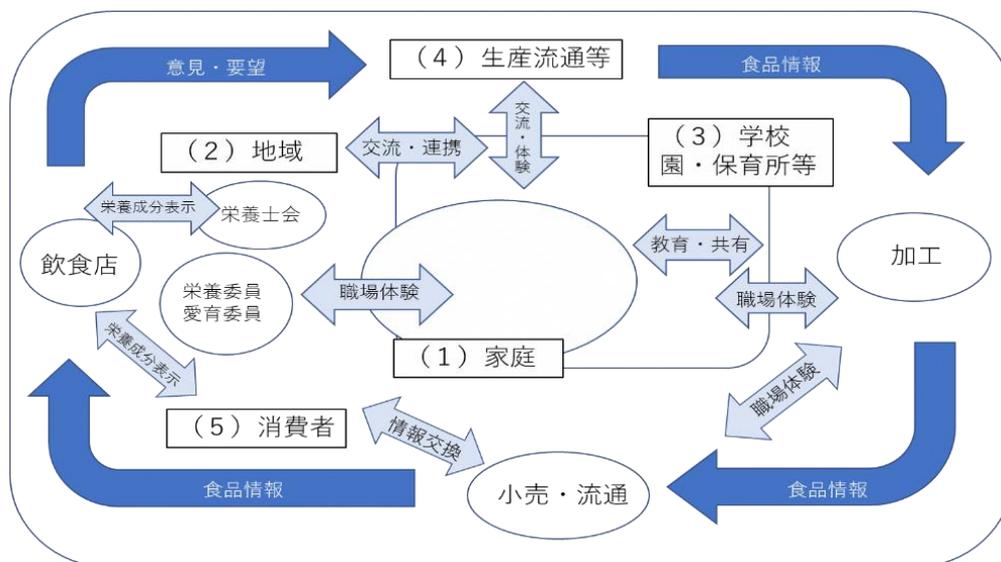


図 3：食育の取組のつながり

#### (1) 家庭における食育の推進

(現状と課題)

##### ○共食の機会

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るなど、様々な家庭環境や生活の多様化により、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。

令和 3(2021)年県民健康調査の結果によると、家族と一緒に食事をする小学生、中学生の割合について、朝食については、小学生、中学生ともに共食の割合は減少していました。夕食は、小学生の共食の割合に変化はありませんでしたが、中学生の共食の割合が減少していました(図 3-1-1)。

家族との共食頻度が高い学童・思春期の子どもは、野菜や果物の摂取量が多く食事の質が高いこと、不健康な食事が少ないこと、BMI が低いことが報告されています。

世界中で流行した新型コロナウイルス感染症により、食行動や食に対する意識も大きく影響を受けましたが、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必要があります。

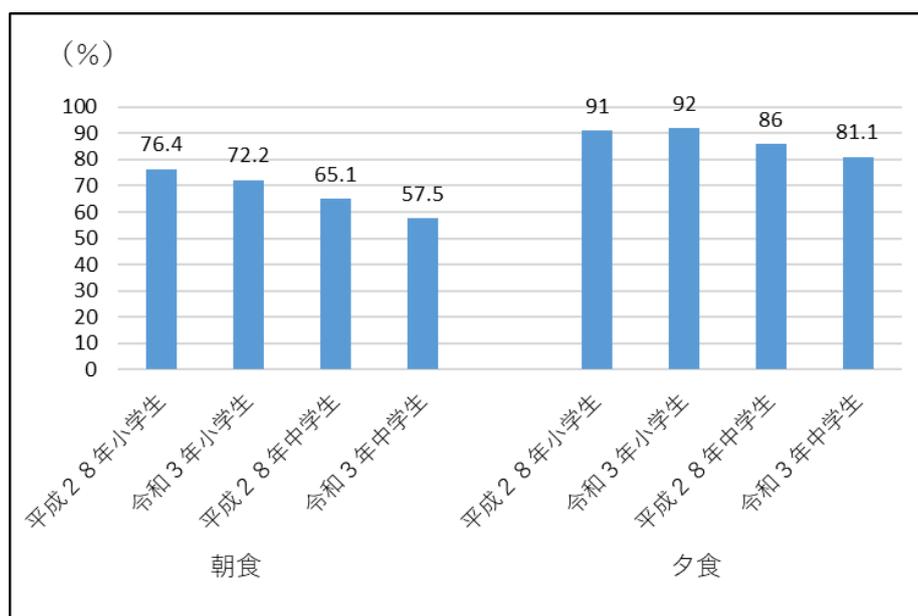


図 3-1-1：ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合  
(資料：平成 28(2016)年・令和 3(2021)年県民健康調査)

○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、令和 3(2021)年度では、9 割を切っています(図 3-1-2)。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。

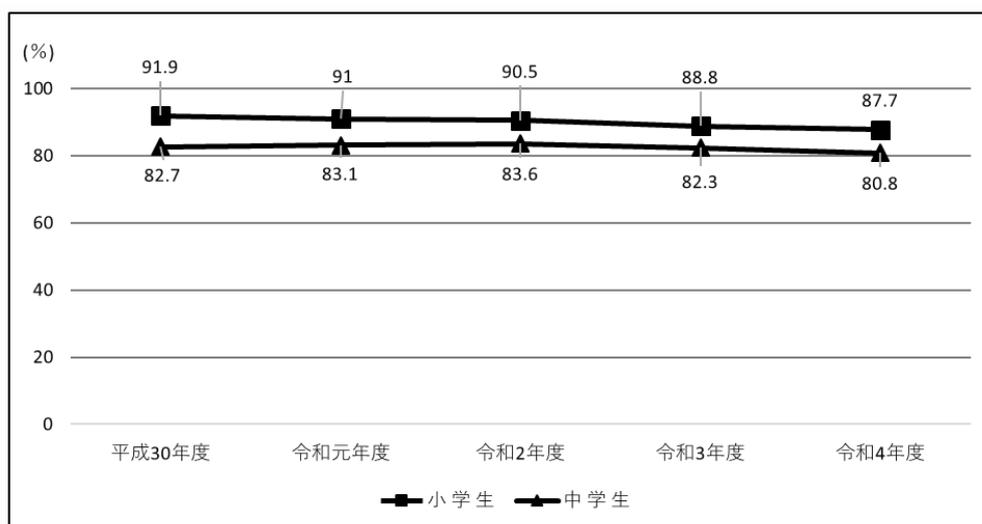


図 3-1-2：朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 (経年変化)  
(資料：健康推進課調べ)

### ○適切な量と質の食事をとる者の割合

肥満者の割合は、男性では30～60歳代が高く、女性では平成28（2016）年県民健康調査と比べて30歳代が増加しています。また、20歳代の女性のやせの割合は減少傾向ですが、全世代では最も高くなっており、身長体重から見た肥満度と自己認識のズレが生じているという報告もあります。適正体重を維持するためには、一人ひとりが自身の適正体重を理解するとともに、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。

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。令和3（2021）年県民健康調査からは、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4割未満となっており、特に、男女ともに20～40歳代で主食・主菜・副菜のそろった食事をしている頻度が低くなっています（図3-1-3、図3-1-4）。レトルト食品や即席食品の活用等、内食から中食・外食への「食の外部化」が進んでいることから、上手な活用方法等についても普及啓発を行っていく必要があります。

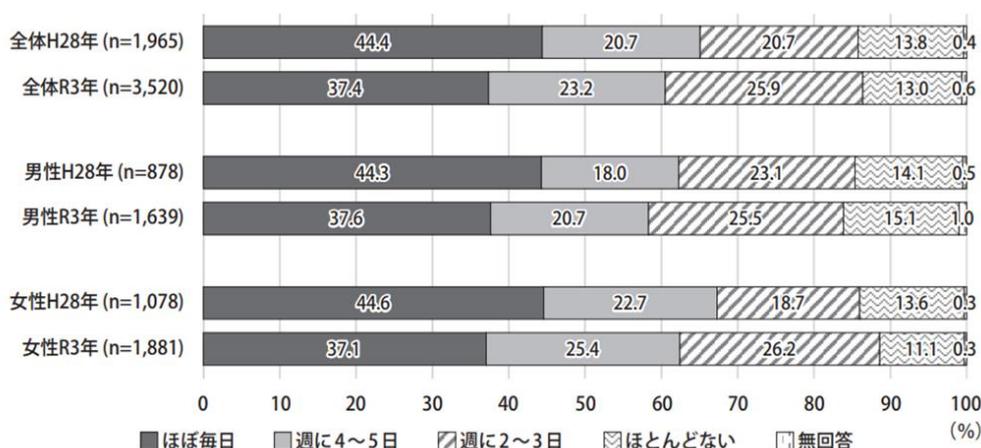


図 3-1-3：主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合（経年変化）

（資料：平成28（2016）年・令和3（2021）年県民健康調査）

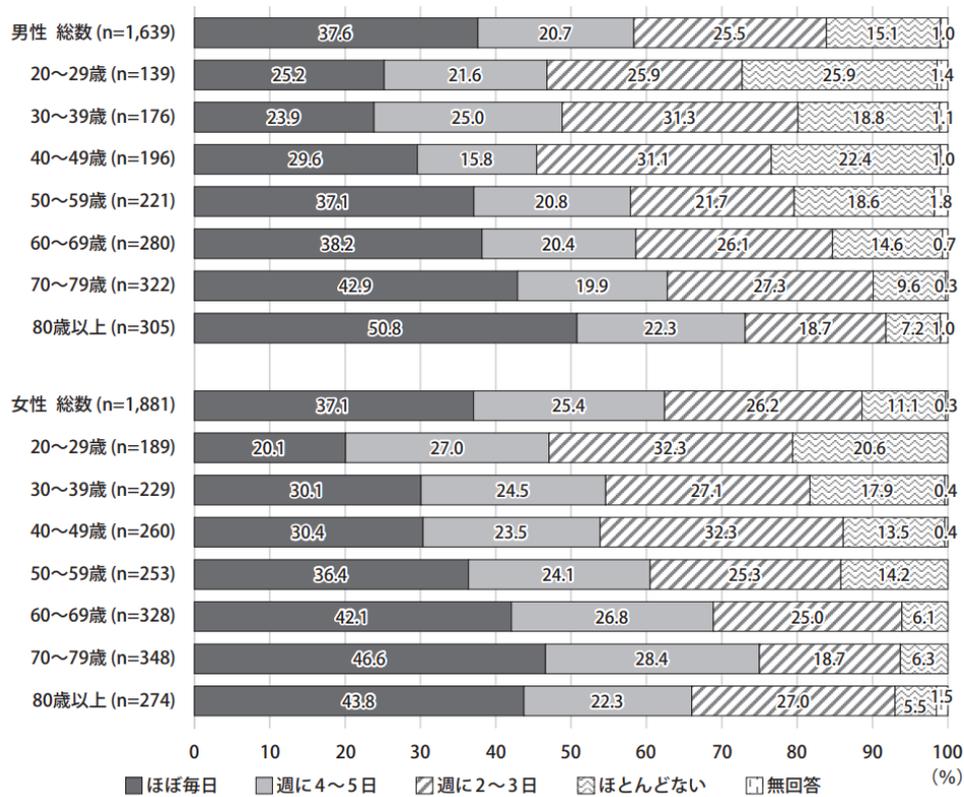


図 3-1-4：主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合  
 (資料：令和 3(2021)年県民健康調査)  
 (参考)

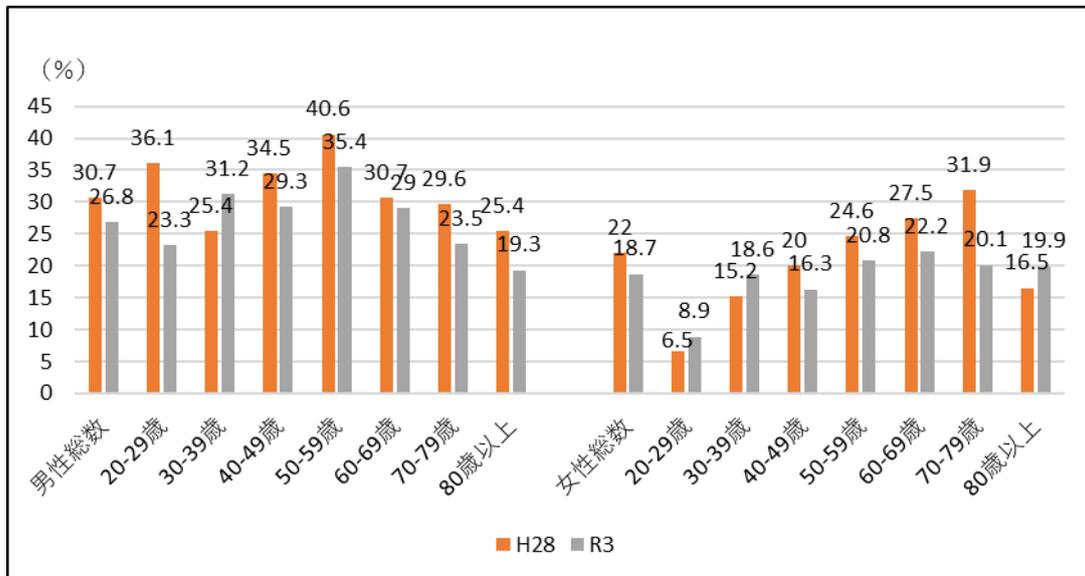


図 3-1-5：肥満者 (BMI25 以上) の割合  
 (資料：平成 28(2016)年・令和 3(2021)年県民健康調査)

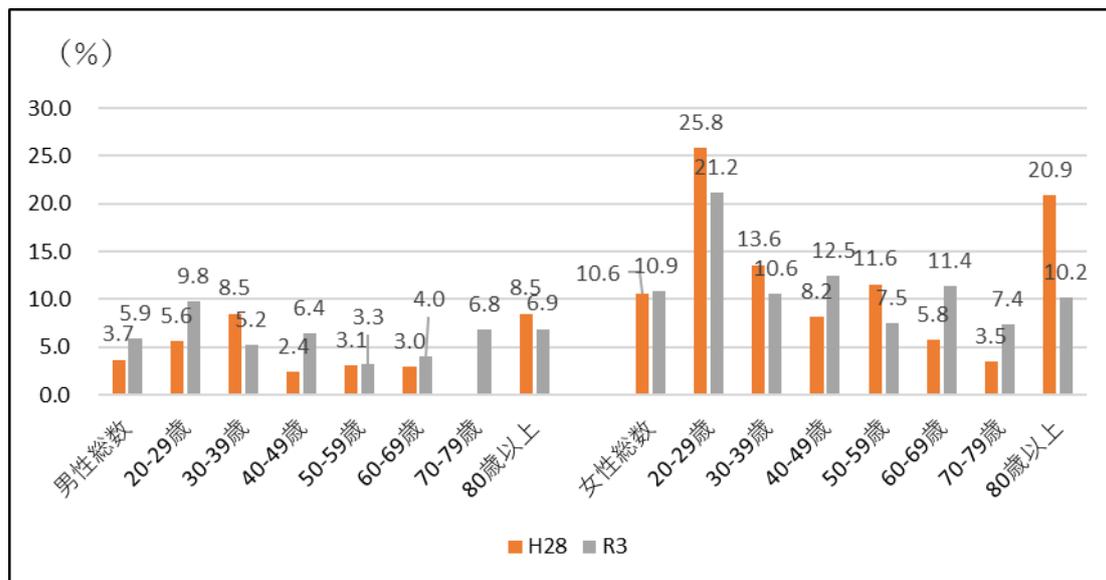


図 3-1-6：やせの者（BMI18.5未満）の割合  
 （資料：平成 28(2016)年・令和 3(2021)年県民健康調査）

※「肥満」や「やせ」は、BMI (Body Mass Index) を用いて判断します。

$$\text{BMI} = \text{体重} [\text{kg}] / (\text{身長} [\text{m}])^2$$

|                 |          |
|-----------------|----------|
| BMI < 18.5      | 低体重（やせ）  |
| 18.5 ≤ BMI ≤ 25 | 普通体重（正常） |
| BMI ≥ 25        | 肥満       |

（肥満症診断基準 2022）

#### ○野菜の摂取量

野菜摂取量は男女ともに目標量 350g に達していない者は約 8 割であり、特に若い世代で少なくなっています(図 3-1-7)。栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すために、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、350g の目安となる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。

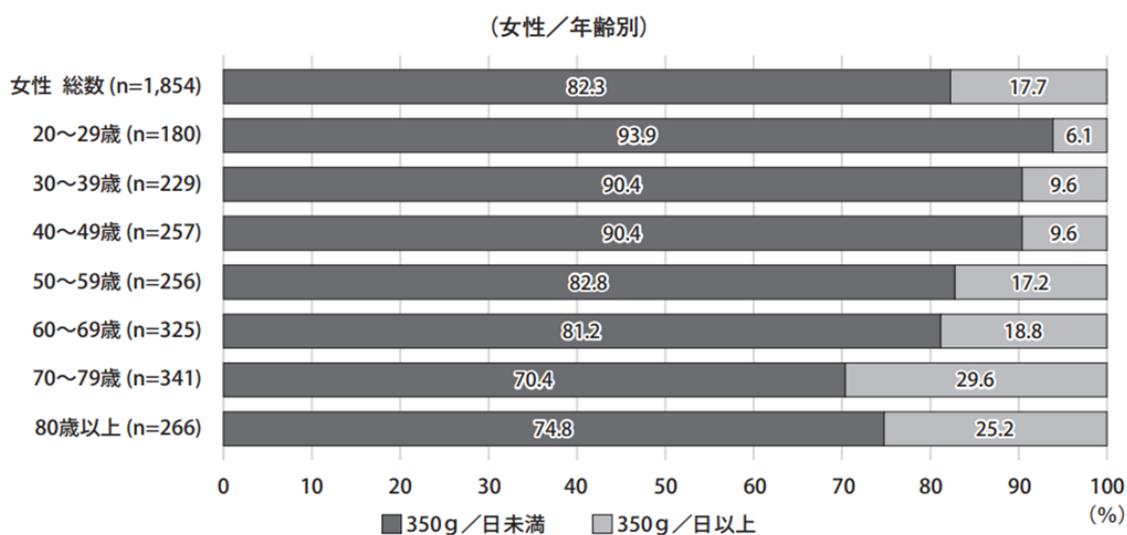
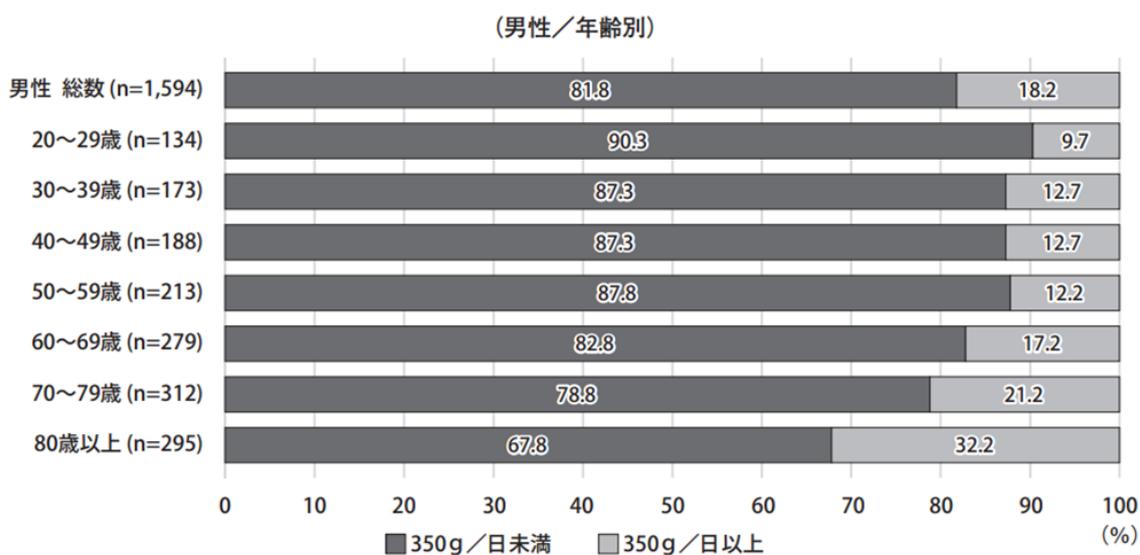


図 3-1-7：野菜摂取量 (資料：令和 3(2021)年県民健康調査)

○果物の摂取量

果物の摂取量は、1日の摂取量が100g未満の割合が、男女ともに約6.5割となっており、若い年代ほど少なくなっていました。果物の摂取は、カリウムや食物繊維などの供給源でもあり、高血圧、肥満、2型糖尿病などの生活習慣病発症のリスク低下との関連も報告されています。果物の摂取量が0gの者も一定数存在することから、引き続き、摂取量の少ない者の割合を減少させる必要があります。

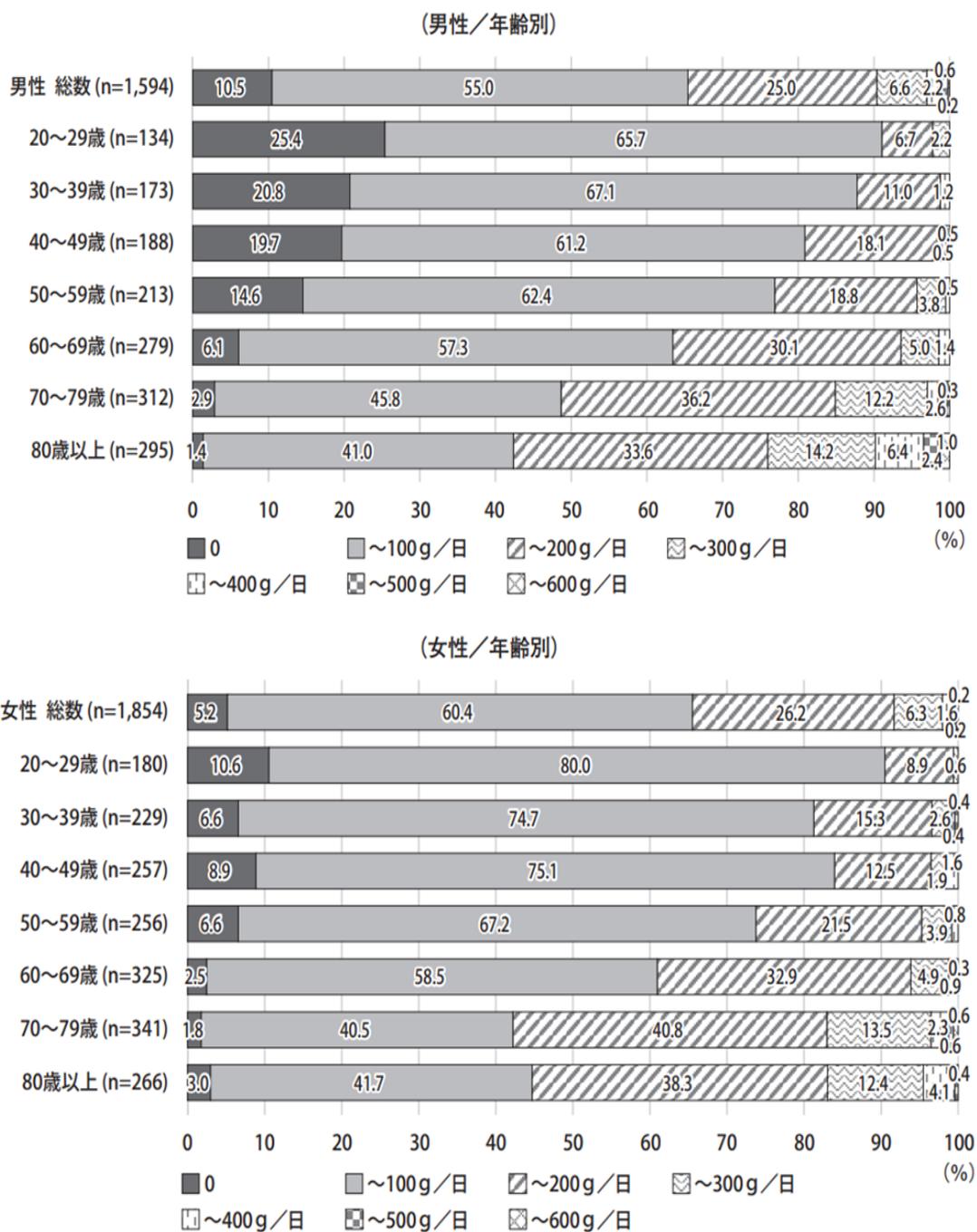


図 3-1-8：果物摂取量 (資料：令和 3(2021)年県民健康調査)

○食塩の摂取量

食塩摂取量は、国民の健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素を示す「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の目標量である男性7.5g未満、女性6.5g未満を達成している者は男女ともに約1割であり、ほとんどの者は目標量よりも多く摂取しています(図 3-1-9)。過剰な食塩摂取は、

脳血管疾患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、うす味に慣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。

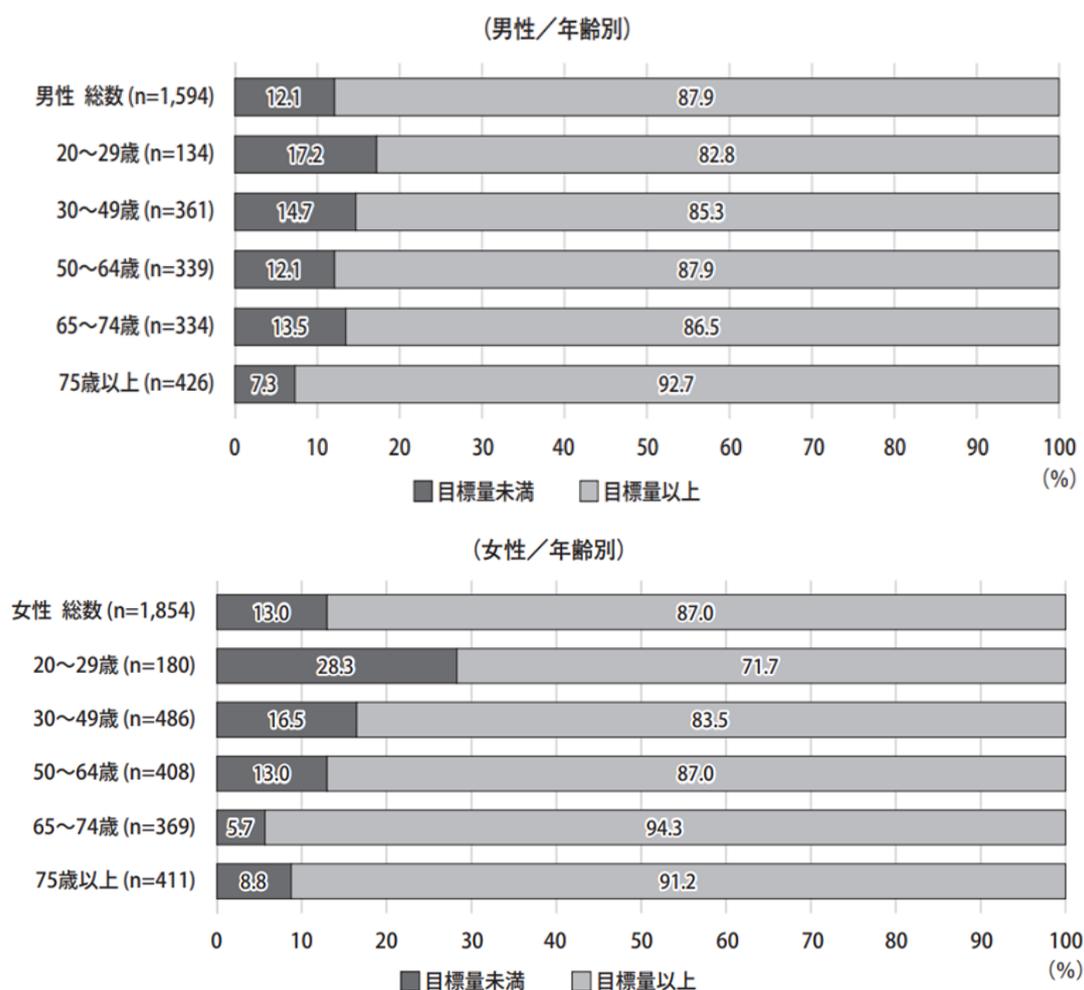


図 3-1-9：食塩摂取量 (資料：令和 3(2021)年県民健康調査)

(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食に関する作法、望ましい食生活の実践等が十分ではないと言われています。

また、共食の割合も低下してきており、適切な質と量をとれた食事にも課題があります。

子どもの食育の場として、家庭の食卓の果たす役割は大きいことから、子ども

だけでなく、父母その他の保護者に対しても食育への関心と理解が図られるよう取り組むことが重要です。

(取り組むべき施策)

○共食の推進（健康推進課、生涯学習課）

誰かと一緒に食卓を囲み、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機会を推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域が連携した食育の推進を図ります。

○望ましい食習慣や生活リズムの向上（健康推進課、生涯学習課）

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学生、高校生等に向けた普及啓発にも取り組みます。

(目標)

①共食の機会の増加

家庭環境や生活の多様化など、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、食の楽しさを実感するだけでなく、食事の礼儀や作法はもとより、食材や食文化に関する知識を身に付けることで豊かな心が育まれます。また、会話をすることで、人と人との絆を深め、心を癒す機会になります。そのため、小学生及び中学生がほとんど毎日家族と一緒に食事を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児童・生徒の割合の増加)

②朝食を毎日食べる者の増加

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学生及び中学生の割合を100%にすることを目標とします。

【目標】 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 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す。食事全体のバランスを良くする方法としては、主食・主菜・副菜を揃えた食事をとることが効果的な目安となります。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50%にする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 50%)

#### ・野菜摂取量の増加

野菜摂取量の増加は、バランスの良い食生活の実践にとって重要です。カリウム、ビタミンC、食物繊維等の適量摂取が期待される量として、野菜摂取量が1日当たり350g以上の者の割合の増加を目標とします。

【目標】野菜摂取量が1日350g以上の者の割合の増加

#### ・果物摂取量の改善

果物は、野菜と同様、カリウム、ビタミンC、食物繊維などの供給源です。野菜に加えて果物の摂取量も考慮する必要があることから、果物摂取量が1日当たり100g未満の者の割合の減少を目標とします。

【目標】果物摂取量が1日100g未満の者の割合の減少

#### ・食塩摂取量の減少

食塩の過剰摂取は、脳血管疾患や心疾患などを引き起こす高血圧の原因のひとつとなります。日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるため、食塩摂取量が1日当たり7g未満の者の割合の増加を目標とします。

【目標】食塩摂取量が1日7g未満の者の割合の増加

(用語の解等)

〈共食〉

家族等と一緒に食事をとりながらコミュニケーションを図ることです。

〈日本人の食事摂取基準 (2020年版)〉

日本人が健康を維持するために必要なエネルギーや栄養素の量を性・年齢別に示したもので、厚生労働省によって策定され、5年毎に改定されます。

## (2) 地域における食育の推進

### (現状と課題)

食育は家庭が中心となって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る肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加、高齢者のフレイル、サルコペニア等の増加をみると、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。

また、生活様式や食生活、世帯構造の変化等により、これまで家庭や地域で受け継がれてきた地域の伝統食や行事食等の食文化の継承が困難になることが危惧されています。特に「日本型食生活」の推進を行う上で欠かせない米の消費量は一貫して減少傾向にあり、一人当たりの米の消費量はピーク時から半減しています。米離れを加速させないため、若い世代に対して、米やごはん食の大切さの啓発、米や米粉の利用促進を図る必要があります。

### (方向性)

生涯にわたって生き生きと暮らしていくために、ライフステージに応じた継続性のある食育を地域で推進していく必要があります。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、取り組むことが重要です。

地域では、市町村や栄養委員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。

さらに、多くの人々が一日のうち多くの時間を過ごす、職場における健康の保持増進の取組も重要です。

加えて、近年多発する大規模災害に対する備えの観点から、食料備蓄を推進するなど、災害に備えた取組を推進します。

### (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（健康推進課）

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3次健康おかやま21」）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（健康推進課）

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（健康推進課）

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、健康に配慮した商品やメニューの提供、減塩など健康づくりに関する取組等を行うように働きかけます。

○職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進（健康推進課）

従業員等が健康であることは、従業員等の活力や生産性の向上等の組織の活性化をもたらすことから、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、食に関する情報の提供などが行われるよう働きかけます。

また、生活習慣病予防を推進するため、市町村やボランティアと連携して働き盛り世代の健康づくりに取り組みます。

○食文化の継承（健康推進課、農産課、農村振興課）

伝統的な食文化については、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取組を展開していきます。

○日本型食生活の実践の推進（健康推進課、農政企画課）

ごはん等を主食としながら、主菜・副菜を組み合わせ、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はん食の大切さの啓発、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県民の理解を深めます。

○災害時に備えた食育の推進（健康推進課）

大規模災害等に備えた防災知識の普及は重要です。また、国の物資支援による食料品の提供や、県や市町村、民間企業等における食料品の備蓄に加え、家庭での取組も重要です。

家庭においては、最低でも3日分、できれば1週間分程度備蓄する取組を推進し、災害時に使用する非常食のほか、ローリングストック法による備蓄など各家庭に合った備えをするよう情報発信を行います。

(用語の解説等)

〈健康寿命〉

健康状態で生活することが期待される平均期間、またはその指標の総称を差すものであり、次の3指標を参考にしています。

- ① 日常生活の制限のない期間の平均
- ② 自分が健康であると自覚している期間の平均
- ③ 日常生活が自立している期間の平均

〈フレイル〉

加齢とともに、心身の活力（例えば運動機能や認知症機能等）が低下し、複数の慢性疾患の共存の影響もあり、生活機能が障害され、心身の虚弱化が出現した状態であるが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態のこと。

〈サルコペニア〉

高齢になるに伴い、筋肉の量が減少していく現象。

## コラム ローリングストック法

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。

家族構成（乳幼児、高齢者等）や食物アレルギー等にも配慮した食品を備えておくことが大切です。

(出典) 農林水産省：家庭備蓄ポータルサイト

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>

### 【まつり寿司/ばら寿司】

江戸時代、備前岡山藩主、池田光政の「儉約令」において、食膳は一汁一菜とするとされました。すしの上にたくさんうまいものをのせ、一菜とし、魚や野菜をすし飯に混ぜ込み、これに一汁を加えたものです。体裁だけは一汁一菜とした「知恵と工夫」により、現在のばら寿司が誕生しました。

古くから岡山米は、良質米としての名声も高く、この良質米で作られたばら寿司は、岡山の名物であり、最高の晴れ食、行事食です。



### 【ままかり料理】

岡山では「さっぱ」は「ままかり」と呼ばれ、「ままかり料理」として多く消費されています。

おいしくて食がすすみ、隣にまま（米飯の岡山方言）を借りに行く、ということからままかりと名づけられました。

「ままかり料理」には酢漬け、塩焼き、から揚げなどがあります。祭りや祝い事の際にはままかりの開きを酢漬けにしてにぎり寿司にした「ままかり寿司」がよく用いられます。



### 【さば寿司】

室町時代から、県内を南北に通じた河川交通が頻繁であり、高梁、旭、吉井の三大河川で、県北からの帰り荷に、瀬戸内海産の塩いわしや塩さばが運ばれました。また、県北には、日本海産の塩さばが山陰から入り、秋祭りの姿寿司のさば寿司が晴れ食として伝わっています。



### 【蒜山おこわ】

蒜山地方には、大山の信仰が厚く、西北にそびえる霊峰を崇拜していました。

この大山参りの土産として持ち帰られた大山おこわが、蒜山おこわの起源と言われ、地元では、田植えの後の「しろみて」の行事食、晴れ食として親しまれています。



詳しくはこちら

- 岡山県栄養改善協議会「～大切にしたい、岡山の味～郷土料理レシピ集」

[https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/885250\\_8432655\\_misc.pdf](https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/885250_8432655_misc.pdf)

- 農林水産省「うちの郷土料理」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/area/okayama.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/okayama.html)

## コラム 「和食；日本人の伝統的な食文化」とは

平成 25(2013)年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。登録された「和食」とは、料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。

### 「和食」の4つの特徴

#### ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

#### ② 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

#### ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

#### ④ 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

今一度、和食の良さを日々の生活の中で考え、見直してみましよう。

出典：農林水産省ホームページ

### (3) 学校園・保育所等における食育の推進

(現状と課題)

保育所においては、「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」に沿って、食育の推進を図っており、学校においては栄養教諭が「食に関する指導に係る全体計画」の作成、見直しを行い、計画的、継続的な指導を行っているところですが、依然として、朝食の欠食、偏った栄養摂取、肥満や過度のやせ等が現在の児童生徒の食生活や健康に関する課題として、指摘されています。

岡山県学校保健概要によると、小学校、中学校及び高等学校においては、肥満及び痩身ともに発現率が令和3年度より増加しています。

児童生徒がそれぞれの成長期に応じて適切に発育発達するためには、引き続き、成長や活動に必要なエネルギーや栄養素を適切に食事から摂取できるようにし、望ましい食習慣を定着させる必要があります。

また、全体指導では解決しにくい課題を抱える児童生徒については、養護教諭等と連携し、個別的な相談指導を行う必要があります。

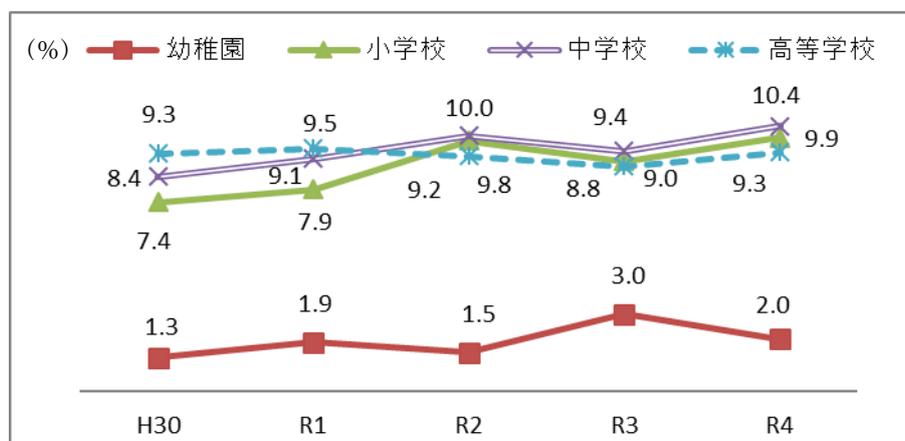


図 3-3-1：肥満の状況（肥満度 20%以上）（資料：岡山県学校保健概要）

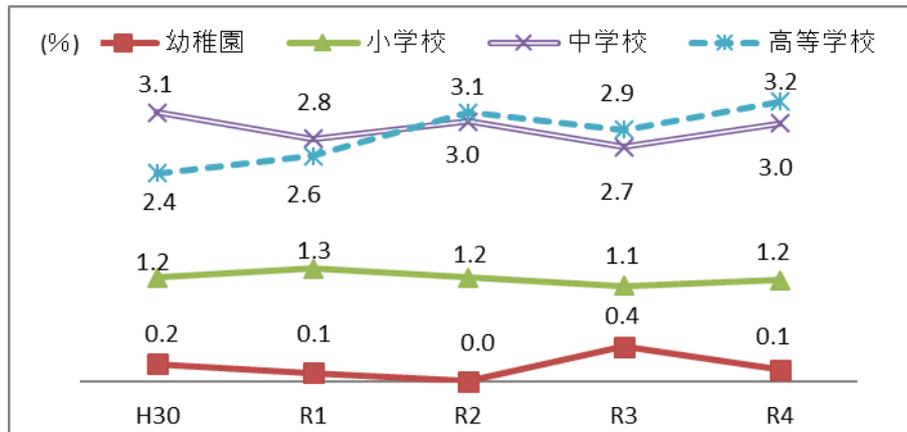


図 3-3-2 : 瘦身の状況 (肥満度-20%以下) (資料: 岡山県学校保健概要)

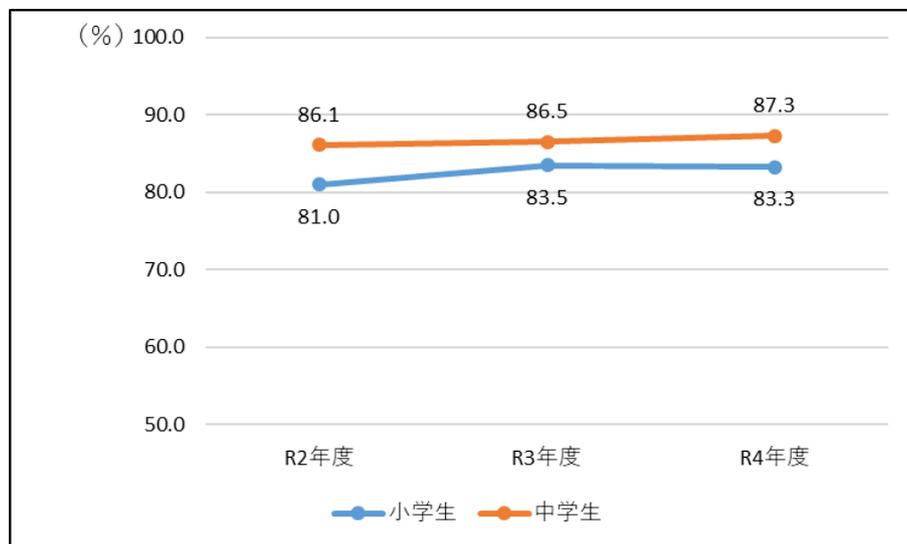


図 3-3-3 : 栄養バランスを考えて食事をとることは大切だと思う児童生徒の割合の推移 (資料: 児童生徒の食に関する意識調査)

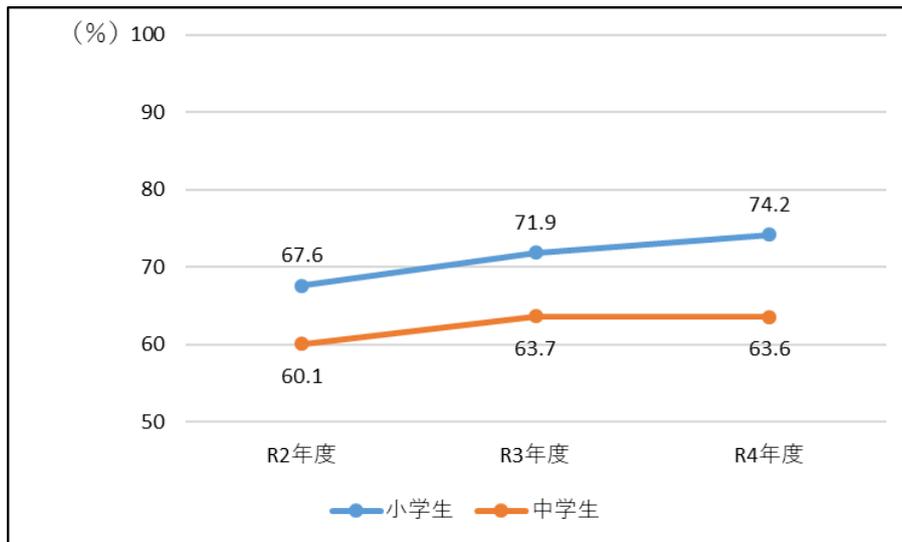


図 3-3-4：家族などと一緒に食事をとることは大切だと思う児童生徒の割合  
 (資料：児童生徒の食に関する意識調査)

県産食材の使用割合は、現状を維持または向上させることを目標とし、学校給食への活用を推進しています。しかし、物価高騰等の影響もあり、食材料費とのバランスを見ていく必要があります。

また、「伝統的な食文化や行事食を学ぶことは大切だと思う」と答えた児童生徒は約半数となっており、今後も地場産物を使った郷土食や行事食を積極的に学校給食に取り入れ、無形文化遺産である「和食」の継承に努める必要があります。

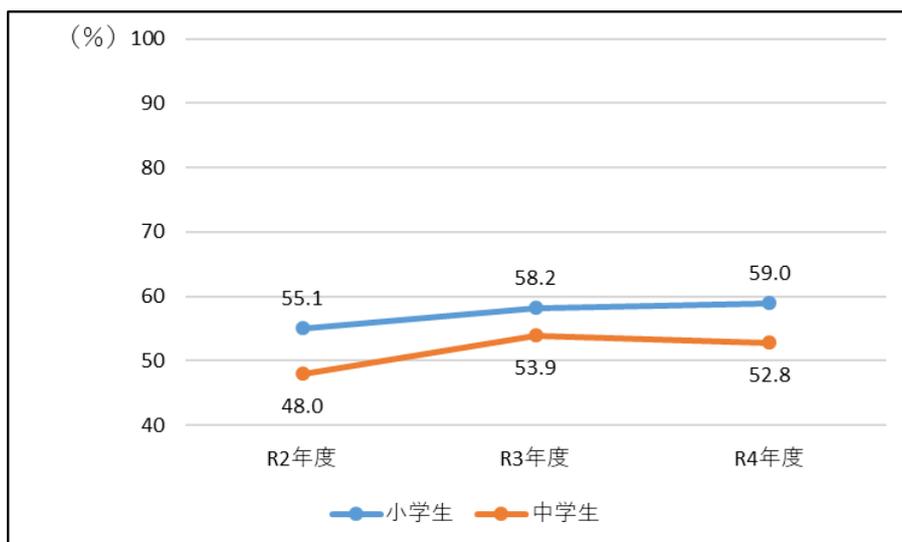


図 3-3-5：伝統的な食文化や行事食を学ぶことは大切だと思う児童生徒の割合  
 (資料：児童生徒の食に関する意識調査)

(方向性)

学校園、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います。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、やせ傾向にある若い女性が増加しているなどの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（保健体育課）

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はじめとする各教科、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（保健体育課）

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林水産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（総務学事課、子ども未来課、義務教育課）

乳幼児期は、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期であることから、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、様々な取組を推進します。

また、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、調理員等の協力のもとに食育計画を作成し、食を通じて、健康な心と身体、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。

## コラム 食事のマナー

食事中の姿勢やあいさつ、食器やはしの持ち方、並べ方など、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気でもみなと一緒に会食ができるようになることは、相手を思いやることに繋がり、豊かな人間関係を作る能力を身につけることにもなります。

### ○あいさつの意味

食事をはじめる前の「いただきます」

「いただきます」には、「野菜や肉や魚などの生き物の命をいただいて、私の命とさせていただきます」という感謝の気持ちが込められています。

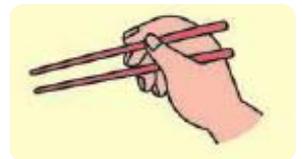
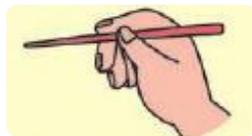
食べ終わったら「ごちそうさま」

「ごちそうさま」は、「ご馳走様」。馳走は走り回るという意味です。食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をしたりしてくれたことへの感謝の気持ちが込められています。

### ○正しいはしの持ち方

はしの持ち方にはマナーがあり、食事作法の基本となります。

- ① 正しいえんぴつ  
の持ち方ではし  
を1本もつ。
- ② はしを「1の字」  
を書くようにたて  
にうごかす。
- ③ もう1本のはしを  
親指のつけねか  
ら、中指とくすり  
指の間に通す。
- ④ 上のはしだけ  
を動かすよう  
に練習する。



### ○よくないはしの使い方



どれを食べようか、  
迷ってはしを動かすこと



遠くから挟んで、汁をたらしな  
がら、はしを動かすこと



はしで食器をよせること



はしで食べ物をさして  
食べること



はしを持ったまま、  
食器を同じ手で持つこと



はし同士で料理をわたすこと

出典：文部科学省「楽しい食事 つながる食育」

#### (4) 生産流通等における食育の推進

(現状と課題)

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食品ロスが発生しています。

食品ロスは、「食」に関するさまざまな場面で発生しており、令和3(2021)年度の全国の食品ロス量は523万トンで、国民1人当たり1日約114g(茶碗約1杯のご飯の量に近い量)、年間約42kg(年間1人当たりの米の消費量(約51kg)に近い量)に相当するといわれています。

また、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279万トン、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244万トン(令和3(2021)年度推計)といわれています。

食品ロスを減らすためには、事業者、家庭双方での取組が必要です。

#### 食品ロス量の推移(平成24~令和3年度)

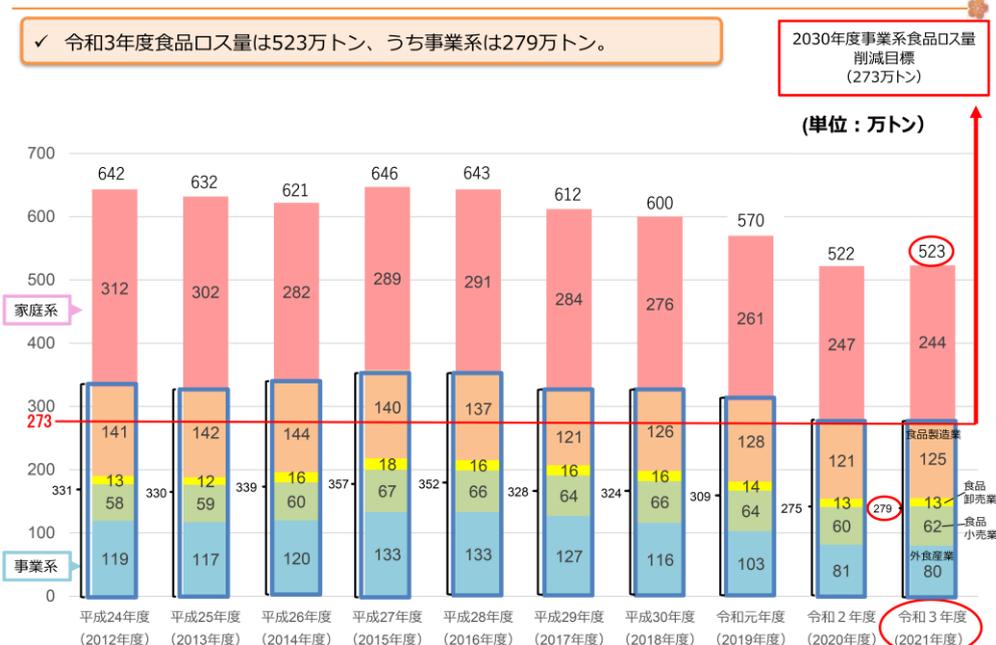


図3-4-1: 食品ロス量の推移(平成24(2012)~令和3(2021)年度)

(資料: 農林水産省公表資料)

(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、食べ物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、食品ロスが大量に発生することにより、環境への負荷が生じてしまうことから、「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大切です。

(取り組むべき施策)

○地産地消の推進（農村振興課）

県産食材を積極的に利用している小売店等を「おかやま地産地消協力店」として認証し、県やJA等が行うイベント等へ参加を促すとともに、インターネット等を活用し情報を発信することで、地産地消を推進します。

○農林漁業者等による食育の推進（農産課、畜産課、農村振興課、水産課）

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場への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・保育関係者をはじ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努めます。

○食品ロス削減を目指した運動の展開（循環型社会推進課）

食品ロス削減月間キャンペーンの実施等による啓発や情報発信を通じて、意識を醸成し、実践行動につなげるなど、食品ロスの削減を促進します。

## (5) 県民が自ら食育を実践できる環境づくり

(現状と課題)

当項目については、食の安全「基本施策6 適正な表示の確保」及び「基本施策10 食の安全・安心情報の提供の充実」の記述を参照とします。

(方向性)

健全な食生活を実践するためには、県民自らが、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、県民が食の安全に関心を持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)

○食に関する正確な情報発信（くらし安全安心課、健康推進課、生活衛生課、農産課、畜産課、林政課、水産課）

県民が健全な食生活を実践するために、食品の安全性や栄養等に関する正確な情報について、県民の誰もが分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（くらし安全安心課、健康推進課、生活衛生課、農産課、畜産課、林政課、水産課）

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ため、食品表示の適正化に取り組みます。また、表示を行う事業者に対し、適正な表示が行われているか確認するとともに、試験検査を行い、添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品等の表示が適正に行われているかを確認します。さらに、機能性表示食品をはじめとした食品の機能性を表示する制度等について、消費者、事業者等の十分な理解の促進を図ります。

(目標)

①食の安全・安心情報の発信回数

健康的な食生活を実践するためには、県民の誰もが食品の安全性や栄養素等に関する正確で分かりやすい情報を入手しやすい環境づくりを推進することが重要です。食に関する正確な情報をより多く発信することを目標とします。

【目標】 食の安全・安心情報の発信回数 300回（累計）

②食品衛生監視指導計画の試験目標件数達成率

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ためには、食品表示の適正化に取り組むことが重要です。試験検査を行い、添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品等の表示が適正に行われているかを確認します。

【目標】 食品衛生監視指導計画の試験目標件数達成率 100%以上

※①、②の目標については、「食の安全・安心の確保」における基本施策の達成目標と同様。

## コラム 食品表示を見てみよう！

食品の包装やパッケージには、食品表示法（平成27(2015)年4月1日施行）に基づき、産地や期限、アレルギー物質、栄養成分などの情報が表示されています。表示にはどのような意味があるかを知り、「食品表示」を上手に利用しましょう。

### (加工食品の表示例)

名称：肉だんご ①  
 原材料名：豚肉（国産）、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆、小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス ②  
 添加物：調味料（アミノ酸）  
 内容量：100g  
 賞味期限：2029. 3. 31 ③  
 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。  
 製造者：〇〇食品株式会社  
 岡山県〇〇市〇〇町××-△△

### ① 原材料の産地の表示

国内で作られた加工食品には、重量割合が最も高い原材料に産地が表示されています。（原材料が加工食品の場合はその製造地）

### 栄養成分表示（100g当たり）④

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 〇〇〇kcal |
| たんぱく質 | 〇〇. 〇g  |
| 脂質    | 〇. 〇g   |
| 炭水化物  | 〇. 〇g   |
| 食塩相当量 | 〇. 〇g   |

### ② アレルギー表示

食品による健康被害を防止するため、容器包装された加工食品にはアレルギーが表示されています。

#### 〇表示されるアレルギー物質（特定原材料等について）

|                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 必ず表示される8品目<br>（特定原材料）               | えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）                                                       |
| 表示が勧められている<br>20品目（特定原材料<br>に準ずるもの） | 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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |

※食物アレルギーは極微量でも発症する場合があります。加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合は、表示されます。

※特定原材料等の品目名は、令和5年12月現在のものです。

### ③ 期限表示

※未開封の状態、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限です。

消費期限：品質が保持される期限。

（期限を過ぎると、腐ってしまうなど衛生上の危害が生ずる可能性が高くなる）  
 弁当や惣菜など品質の劣化が早い食品に表示されています。

賞味期限：期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

（期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない）

缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に表示されています。

### ④ 栄養成分表示

食品や料理にどのような栄養成分がどのくらい含まれているのかを示しています。

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目が義務表示となっています。

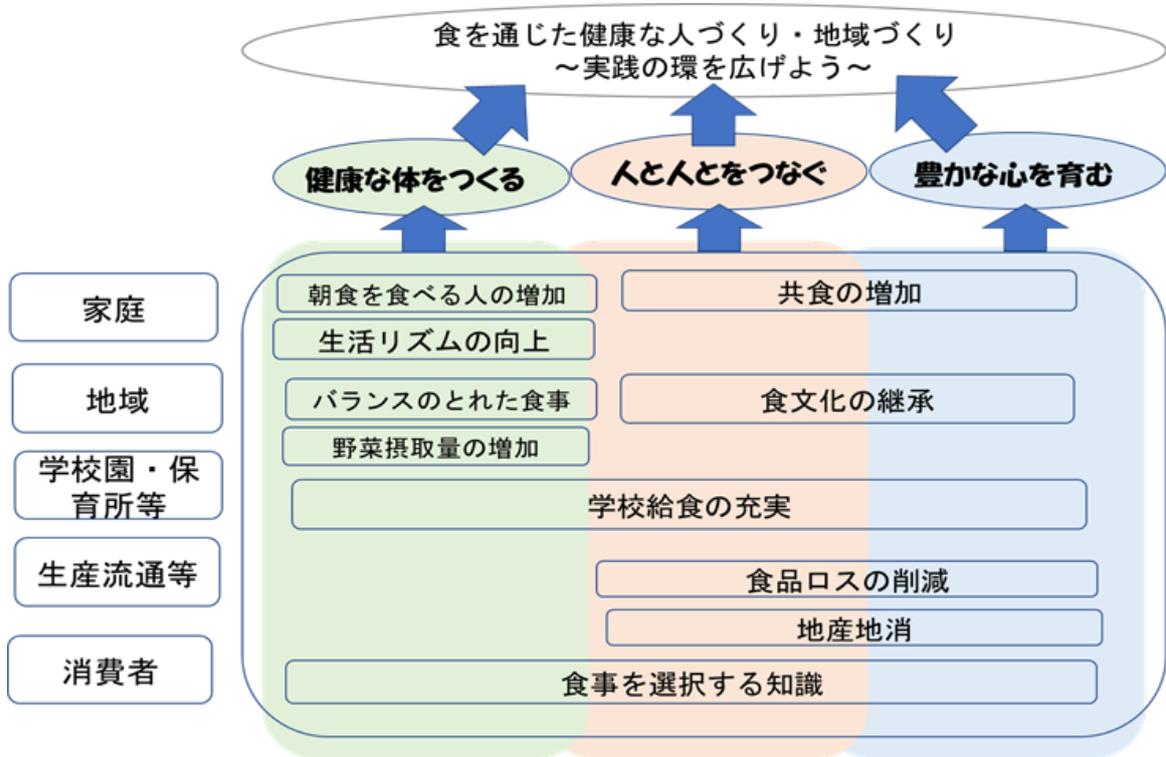


図4：食育推進施策の方向性

### 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<br>(H28(2016)) | 実績<br>(R3(2021)) | 目標値   | 評価 |
|--------|--------------------|------------------|-------|----|
| 朝食 小学生 | 76.4%              | 72.2%            | 増加    | C  |
|        | 中学生                | 65.1%            | 57.5% | 増加 |
| 夕食 小学生 | 91.0%              | 92.0%            | 増加    | B  |
|        | 中学生                | 86.0%            | 81.1% | 増加 |

(資料：県民健康調査)

小学生は朝食の共食の機会の割合は悪化しているが、夕食の共食の割合は変わらない。中学生は朝食、夕食ともに共食の割合は悪化している。

#### ② 朝食を毎日食べる者の割合の増加

| 指標     | 策定時<br>(H28(2016)) | 実績<br>(R4(2022)) | 目標値   | 評価   |
|--------|--------------------|------------------|-------|------|
| 朝食 小学生 | 91.7%              | 87.7%            | 100%  | C    |
|        | 中学生                | 85.3%            | 80.8% | 100% |

(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 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<br>(H28(2016)) | 実績<br>(R3(2021)) | 目標値 | 評価 |
|------------------|--------------------|------------------|-----|----|
| 適切な量と質の食事をする者の増加 | 44.6%              | 37.4%            | 50% | C  |

(資料：県民健康調査)

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、策定時と比較して悪化している。

④ 野菜摂取量

| 指 標   | 策定時<br>(H28(2016)) | 実績<br>(R3(2021)) | 目標値  | 評価 |
|-------|--------------------|------------------|------|----|
| 野菜摂取量 | 262.3g             | 232.4g           | 350g | C  |

(資料：県民健康調査)

野菜摂取量は、策定時と比較して悪化している。

⑤ 食塩摂取量

| 指 標   | 策定時<br>(H28(2016)) | 実績<br>(R3(2021)) | 目標値 | 評価 |
|-------|--------------------|------------------|-----|----|
| 食塩摂取量 | 9.5g               | 10.8g            | 8g  | C  |

(資料：県民健康調査)

食塩摂取量は、策定時と比較して悪化している。

⑥ 栄養成分表示の店登録数

食品表示法が施行され「栄養成分表示の店」登録事業の見直しがされたため、評価困難。

(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                                                                                                       | R4実績                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 朝食毎日きちんと食べよう大作戦           | 保医<br>(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セカンドステージ」の目標である学童期の朝食摂取率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<br>期日:令和4年8月3日<br>場所:岡山県庁3階大会議室<br>参加者:児童ほっとクラブ13名、県副知事、栄養委員、事務局員<br>内容:食育〇×クイズ、ミニゲーム「ミニコンビニエンスストアで朝食を選んでみよう!」<br><br>〇朝食を毎日食べる者の割合<br>小学生 88.8%、中学生 82.3% |
| 2   | 「ぱっちり! モグモグ」生活リズム向上キャンペーン | 教育<br>(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。 | キャンペーン月間とキャンペーン週間において、チャレンジカードの活用、家庭や学校での取組についての啓発をした。キャンペーン後の取組では、工夫して取組を行っている9校園を表彰した。さらに、優秀賞の中でも他団体へ普及すべき特に優れた活動を行っていると思われる2小学校、1幼稚園を最優秀賞として表彰した。                           |

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                                                                                           | R4実績                                                                                                                                                                                       |
|-----|------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3   | 給食施設管理者・従事者研修会の開催      | 保医<br>(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。                                          | 〇給食施設管理者研修会<br>回数:5回 参加者:287施設372人<br>〇給食施設従事者研修会<br>回数:6回 参加者:227施設340人<br>〇岡山県特定給食関係者研修会<br>(岡山県学校給食協議会委託)<br>オンライン開催(動画配信)<br>視聴回数:動画6本 計3,831回<br>〇岡山県栄養士研修会<br>(岡山県栄養士会委託)<br>参加者:97人 |
| 4   | 健康づくり普及事業              | 保医<br>(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。                 | 〇健康づくり普及教室<br>(1)栄養委員研修会<br>417回、6,472人<br>(2)食生活講座<br>967回、17,076人<br>〇健康づくり普及イベント<br>136回、10,971人                                                                                        |
| 5   | 食育ネクストステージプロジェクト       | 保医<br>(健推) | 保健所・支所が中心となり、関係機関・団体等と連携し、小・中学生を対象に、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。                 | 〇ジュニア食育プロジェクト検討会<br>回数:12回<br>〇地域版朝食毎日きちんと食べよう大作戦<br>回数:6回 参加者:440人<br>〇「食育ナビ〜減塩編〜」をリニューアルした。                                                                                              |
| 6   | ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実 | 保医<br>(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セカンドステージ(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                                                                                                                                                                                    |
| 7   | おかやま食育推進協賛事業           | 保医<br>(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 1件認定<br>(当初からの認定数は98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                                                                                               | R4実績                                                                                                              |
|-----|---------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8   | 学校給食担当者等研修講座  | 教育<br>(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。                                    | 隔年実施のため令和4年度は実施なし                                                                                                 |
| 9   | 岡山県学校給食研究協議大会 | 教育<br>(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。 | 令和4年7月26日(火)に岡山県学校給食研究協議大会をコンベックス岡山で開催し、県内の学校給食関係者、栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食調理員に対して、効果的な栄養指導についてや、おいしい給食の提供と発信について研修を行った。 |

|    |                               |                          |                                                                                          |                                                                                                                                              |
|----|-------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 「運動部活動方針」実践推進事業（部活動を通じた食育の実践） | 教育<br>(保体)               | 部活動の場面において、スポーツ栄養に基づく食に関する指導を行い、生徒がそれぞれの成長期に応じて適切に発育発達し、パフォーマンスを最大限に発揮することができるよう実践研究を行う。 | 各モデル中学校において、公益財団法人岡山県学校栄養士会から派遣された公認スポーツ栄養士のアドバイスの元、運動部活動においてスポーツ栄養学に基づく食に関する指導を行った。<br>企業、大学とも連携し、食育講演会や講義を実施するなど、該当部活動に限らず学校全体での取り組みもを行った。 |
| 11 | 嚙ミング30運動                      | 保医<br>(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。                        | 実施校園 24校園<br>参加者数 846人                                                                                                                       |
| 12 | 岡山県学校歯科保健研修会                  | 保医<br>(健推)<br>教育<br>(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。                                                           | 令和4年12月8日(木)<br>岡山市民会館<br>主催:岡山県歯科医師会<br>岡山県教育委員会<br>対象:歯科医師、歯科衛生士、学校の歯科保健担当者等                                                               |

#### 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                                                                                            | R4実績                                                                                                                  |
|-----|-----------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13  | 食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業 | 保医<br>(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。 | 栄養成分表示に協力する施設の数<br>279施設 (R5.3.31現在)                                                                                  |
| 14  | 学校給食用牛乳供給事業           | 農水<br>(畜産) | (学校給食用牛乳の供給)<br>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。                        | (学校用給食牛乳の供給)<br>550校<br>164,414人<br>29,562,966本(200ml換算)を供給                                                           |
| 15  | 地産地消の推進               | 農水<br>(農振) | 「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。              | 地産地消のよりいっそうの普及・定着をはかるため、地産地消協力店の登録拡大を進めるとともに、地産地消協力店等をホームページで情報発信することで、地産地消の普及・定着を推進した。<br>R4.3末:406店舗<br>R5.3末:406店舗 |
| 16  | 米の消費拡大                | 農水<br>(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。           | これからの食・農を担う世代の子供たちに、米・ごはん食、稲作についての学びを深めてもらえた。                                                                         |
| 17  | 食品ロス・家庭ごみ削減促進事業       | 環文<br>(循環) | 食べられるのに廃棄される「食品ロス」の削減を進めるため、多方面への啓発を展開する。                                                       | ①地域で食品ロス削減の輪を広げよう！モデル事業 県内3カ所(倉敷市2カ所、赤磐市1カ所)で実施<br>②食品ロス削減月間キャンペーンの実施 10月1日～10月31日<br>③食品関連事業者とフードバンクを繋ぐマッチングシステムの構築  |

#### 食育推進施策5 県民が実践できる食育の推進

| No. | 施策名               | 部局                                              | 事業内容                                                                         | R4実績                                                                                                                               |
|-----|-------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18  | 栄養成分表示見とく(得)事業    | 保医<br>(健推)                                      | 保健所・支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。                          | ○まちなか講習会<br>回数:11回 参加者数:436人<br>○「あなたの食生活お支えし隊」養成講座<br>回数:10回 参加者数:193人                                                            |
| 19  | 食品表示に対する消費者の理解の促進 | 県生<br>(安心)<br>農水<br>(農産・畜産・林政・水産)<br>保医<br>(生衛) | 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、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行う。      | (安心)<br>会議等の場で周知を図った。<br>(生衛)<br>各保健所で衛生講習会を実施した。                                                                                  |
| 20  | 食品表示法の周知及び相談対応    | 県生<br>(安心)<br>農水<br>(農産・畜産・林政・水産)<br>保医<br>(生衛) | 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、食品表示制度の周知を行うとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応を行う。 | (農産・安心)<br>直売所関係者や6次産業化に取り組む農業者、食品関連事業者等を対象に食品表示研修会を3回実施した。また、事業者からの相談に対応した。<br>(生衛)<br>各保健所で衛生講習会を実施した。また、衛生事項に関する食品表示相談への対応を行った。 |

|    |                    |                                                                |                                                                                                                                  |                                                                                                       |
|----|--------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | 表示を行う事業者への<br>監視指導 | 県 生<br>(安心)<br>農 水<br>(農産・<br>畜産・林<br>政・水<br>産)<br>保 医<br>(生衛) | 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を起こさない管理体制が構築されているかなどを確認する。また、原産地表示の偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携し、必要な調査を行い、事実関係に基づいて厳正な対処を行う。 | (安心)<br>表示の遵守状況調査を延べ96店舗に対して実施した。また被疑情報に基づいて13事業者を調査した。<br>(農産)<br>立入検査数:43回<br>(生衛)<br>立入検査実施店舗:74店舗 |
| 22 | 試験検査による表示の<br>点検   | 保 医<br>(生衛)                                                    | 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、検査によって添加物、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する。                                                     | 302件                                                                                                  |

## (参考1) 令和6(2024)年度からの食育推進施策

### 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          | 保医<br>(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3次健康おかやま21」の目標である学童期の朝食摂取率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   | 「ぱっちり！モグモグ」生活リズム向上キャンペーン | 教育<br>(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                  | 保医<br>(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                          | 保医<br>(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                   | 保医<br>(健推) | 保健所・支所が中心となり、関係機関・団体等と連携し、計画に掲げる各目標を達成するための事業を展開する。                                            |
| 6   | ホームページ「第3次健康おかやま21」の充実             | 保医<br>(健推) | 21世紀の県民健康づくり指針「第3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                       | 保医<br>(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。 |
| 8   | オーラルフレイル予防の普及啓発(8020健康長寿社会づくり推進事業) | 保医<br>(健推) | 県民が、健口体操・嚥下体操(あいうべ体操、パタカラ体操など)などのオーラルフレイル予防に早期に取り組めるよう、リーフレットを配布し、普及啓発を行う。                     |
| 9   | 米の消費拡大                             | 農水<br>(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。          |

### 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                                                                                               |
|-----|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10  | 学校給食担当者等<br>研修講座                  | 教 育<br>(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。                                    |
| 11  | 岡山県学校給食<br>研究協議大会                 | 教 育<br>(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。 |
| 12  | 「運動部活動方針」実<br>践推進事業（部活動を通じた食育の実践） | 教 育<br>(保体)                | 部活動の場面において、スポーツ栄養に基づく食に関する指導を行い、生徒がそれぞれの成長期に応じて適切に発育発達し、パフォーマンスを最大限に発揮することができるよう実践研究を行う。           |
| 13  | 嚙ミング30運動<br>(1201運動推進事業)          | 保 医<br>(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。                                  |
| 14  | 岡山県学校<br>歯科保健研修会                  | 保 医<br>(健推)<br>教 育<br>(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。                                                                     |

### 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         | 保 医<br>(健推) | 県民が自身の健康関心度等の程度に関わらず、自然に健康な行動をとることができる食環境を整備する。<br>外食及び中食、内食に関連のある食品事業者の取り組んでいる健康づくりの取組について宣言（申請）をしていただき、食を通じた健康づくりを推進する。 |
| 16  | 学校給食用牛乳<br>供給事業 | 農 水<br>(畜産) | （学校給食用牛乳の供給）<br>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  | 地産地消の推進         | 農 水<br>(農振) | 「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。                                        |
| 18  | 食品ロス・家庭ごみ削減促進事業 | 環 文<br>(循環) | 食べられるのに廃棄される「食品ロス」の削減を進めるため、多方面への啓発を展開する。                                                                                 |

食育推進施策5 県民が自ら食育を実践できる環境づくり

| No. | 施策名               | 部局                                                     | 事業内容                                                                                                                             |
|-----|-------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19  | 栄養成分表示見とく(得)事業    | 保 医<br>(健推)                                            | 保健所・支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。                                                                              |
| 20  | 食品表示に対する消費者の理解の促進 | 県 生<br>(安心)<br>農 水<br>(農産・畜産・林<br>政・水産)<br>保 医<br>(生衛) | 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、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行う。                                                          |
| 21  | 食品表示法の周知及び相談対応    | 県 生<br>(安心)<br>農 水<br>(農産・畜産・<br>林政・水産)<br>保 医<br>(生衛) | 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、食品表示制度の周知を行うとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応を行う。                                                     |
| 22  | 表示を行う事業者への監視指導    | 県 生<br>(安心)<br>農 水<br>(農産・畜産・<br>林政・水産)<br>保 医<br>(生衛) | 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を起こさない管理体制が構築されているかなどを確認する。また、原産地表示の偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携し、必要な調査を行い、事実関係に基づいて厳正な対応を行う。 |
| 23  | 試験検査による表示の点検      | 保 医<br>(生衛)                                            | 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、検査によって添加物、アレルゲン、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを確認する。                                                       |