



第 2 章

食の安全・安心の確保

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 食に関する様々な事案

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 (2018)	6月：食品衛生法改正 ・ HACCPに沿った衛生管理の制度化 ・ 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 (2019)	10月：食品ロスの削減の推進に関する法律の施行 10月：ゲノム編集技術応用食品等の届出制度の開始	

年	国 内	岡 山 県
R2年 (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 (2021)	6月：改正食品衛生法の完全施行	
R4年 (2022)	1月：熊本県産アサリの産地偽装の発覚 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） 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 (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、その他食品ロスの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 2 - 2 - 1 回収状況

対 象 者	回 答 者	回 収 率
2,000人	1,104人	55.2%

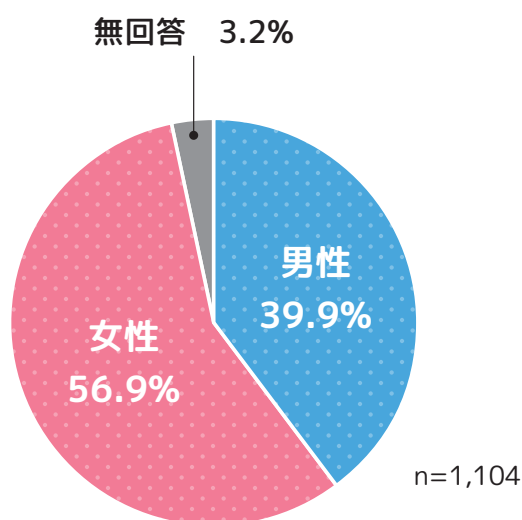


図 2 - 2 - 1 回答者の性別

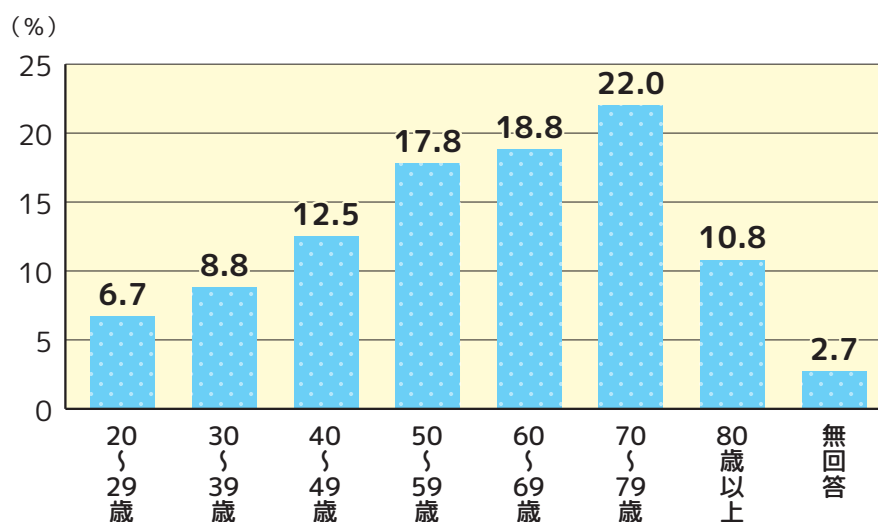


図 2 - 2 - 2 回答者の年齢



## 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」「どちらかといえば、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」「どちらかといえば、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2-2-3）。

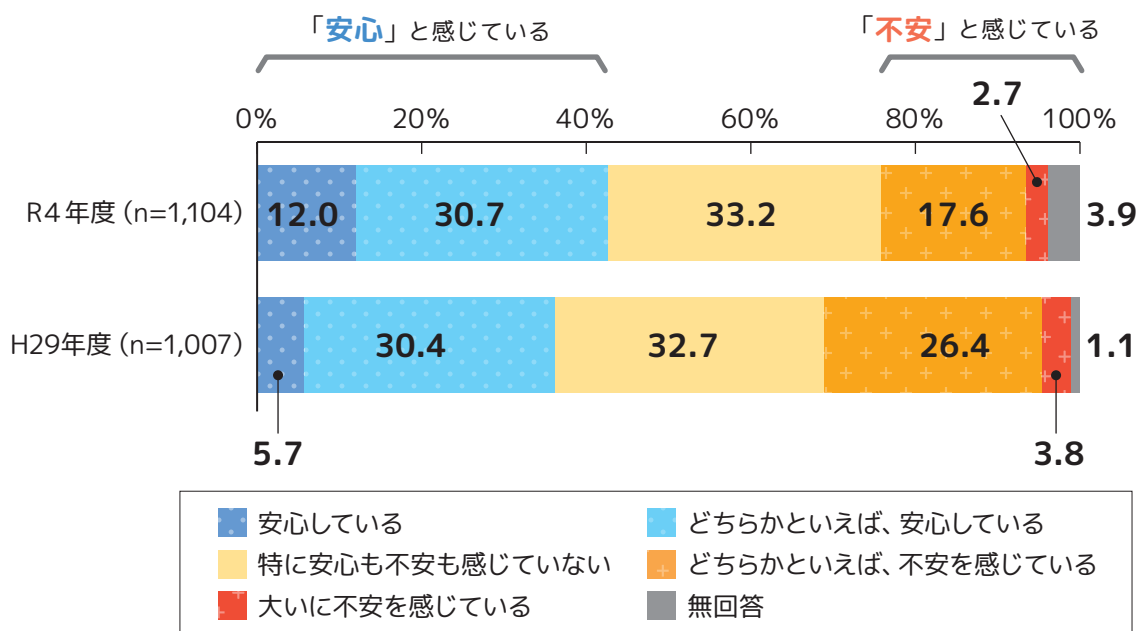


図2-2-3 最近の食品の安全性についてどのように感じているか

## 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2-2-4)。

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。

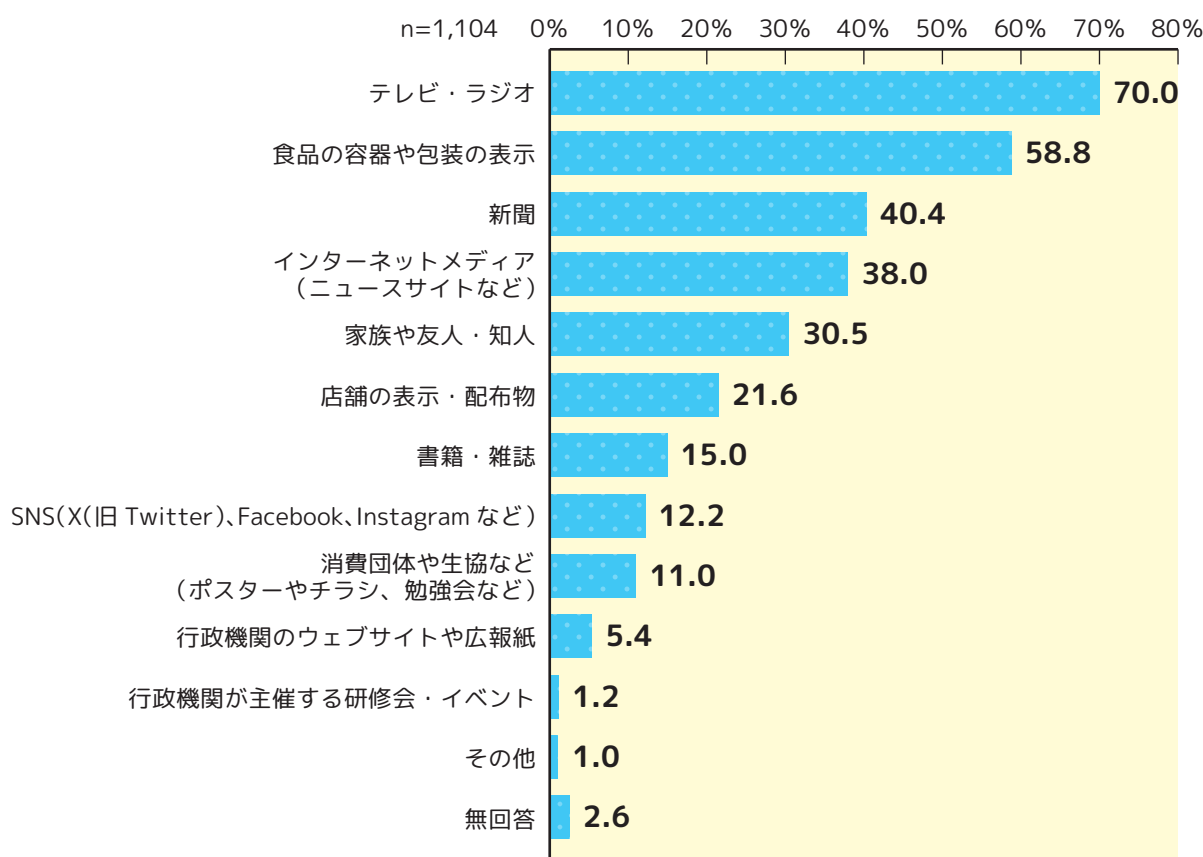


図2-2-4 食品の安全性に関する情報の入手方法

### 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2-2-5）。

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。

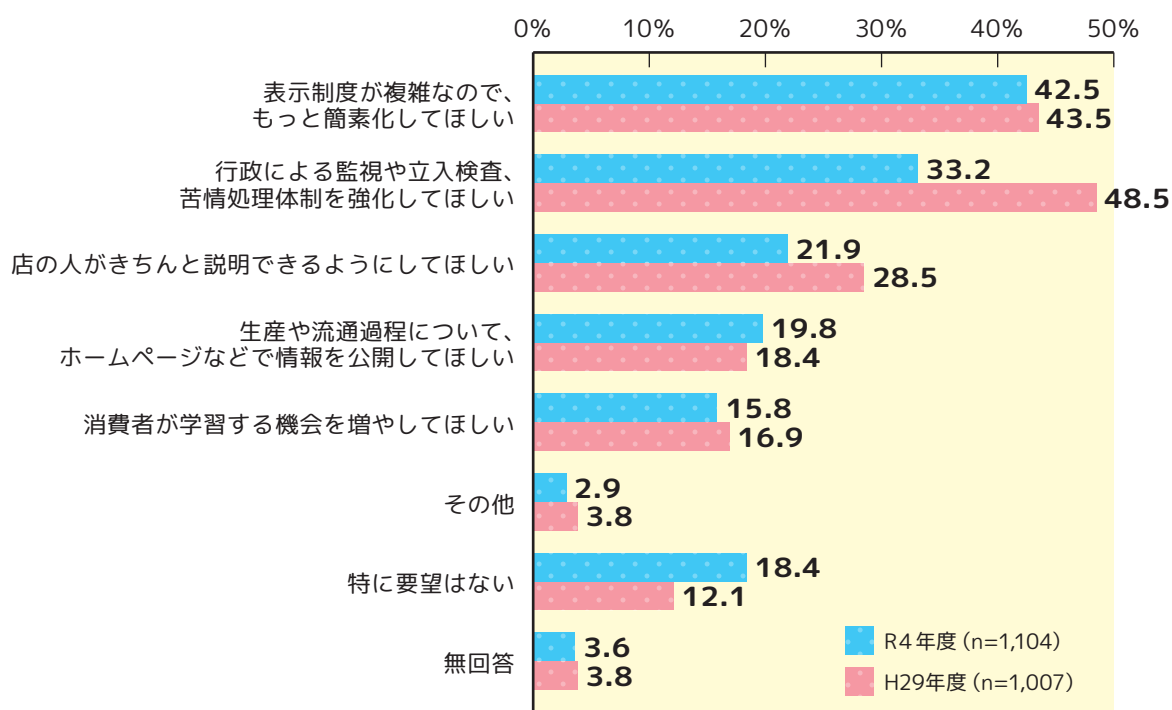


図2-2-5 食品表示に望むこと

## 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「直射日光があ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2-2-6)。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。

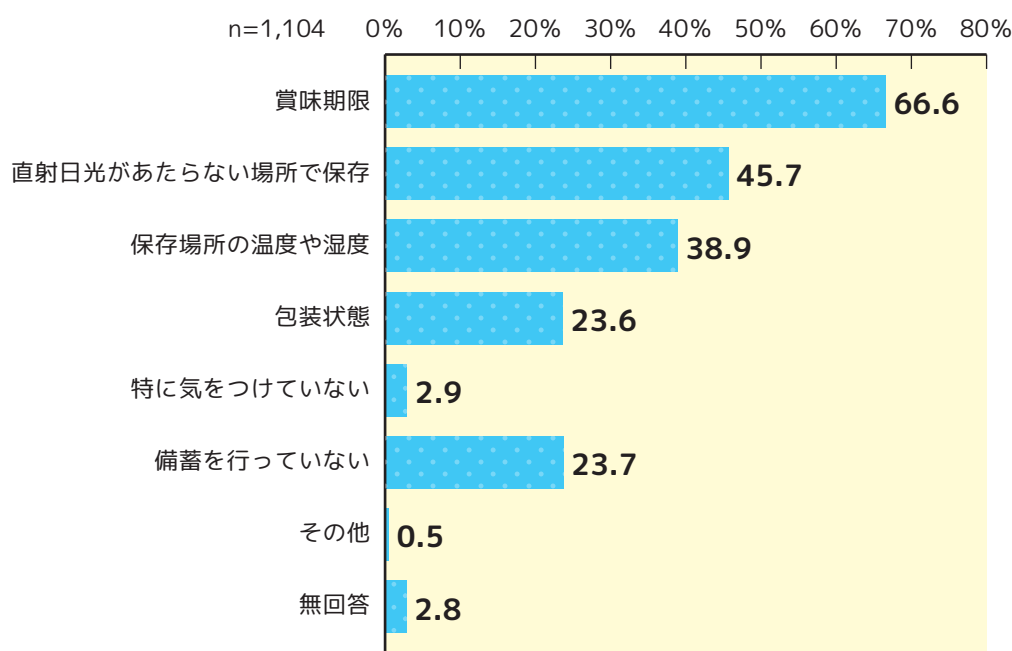


図2-2-6 災害に備えて食品の備蓄を行う際に気をつけていること

## 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2-2-7)。

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2-2-7)。

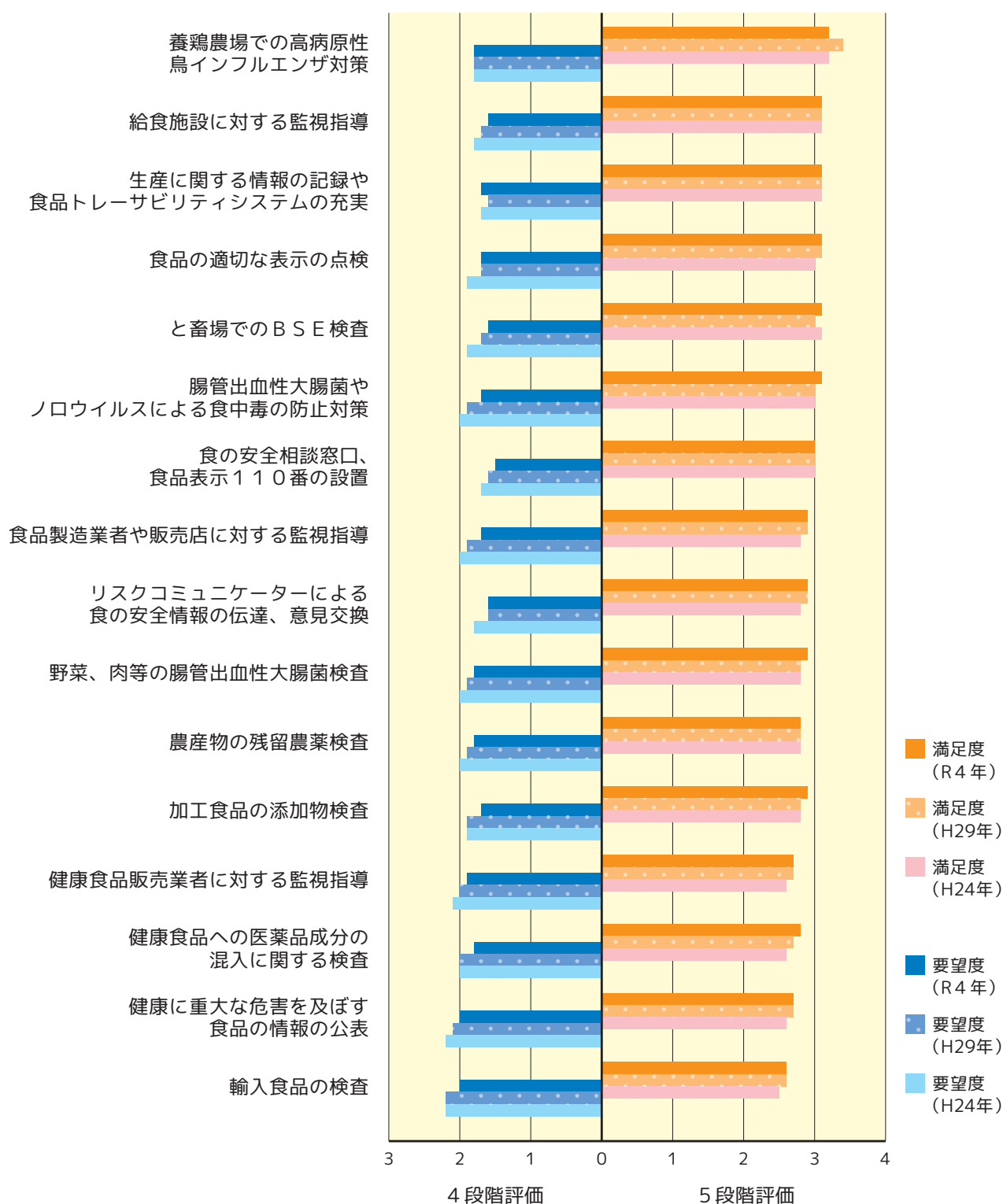


図 2-2-7 県民の食品安全施策への施策満足度と施策要望度

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2-2-8）。

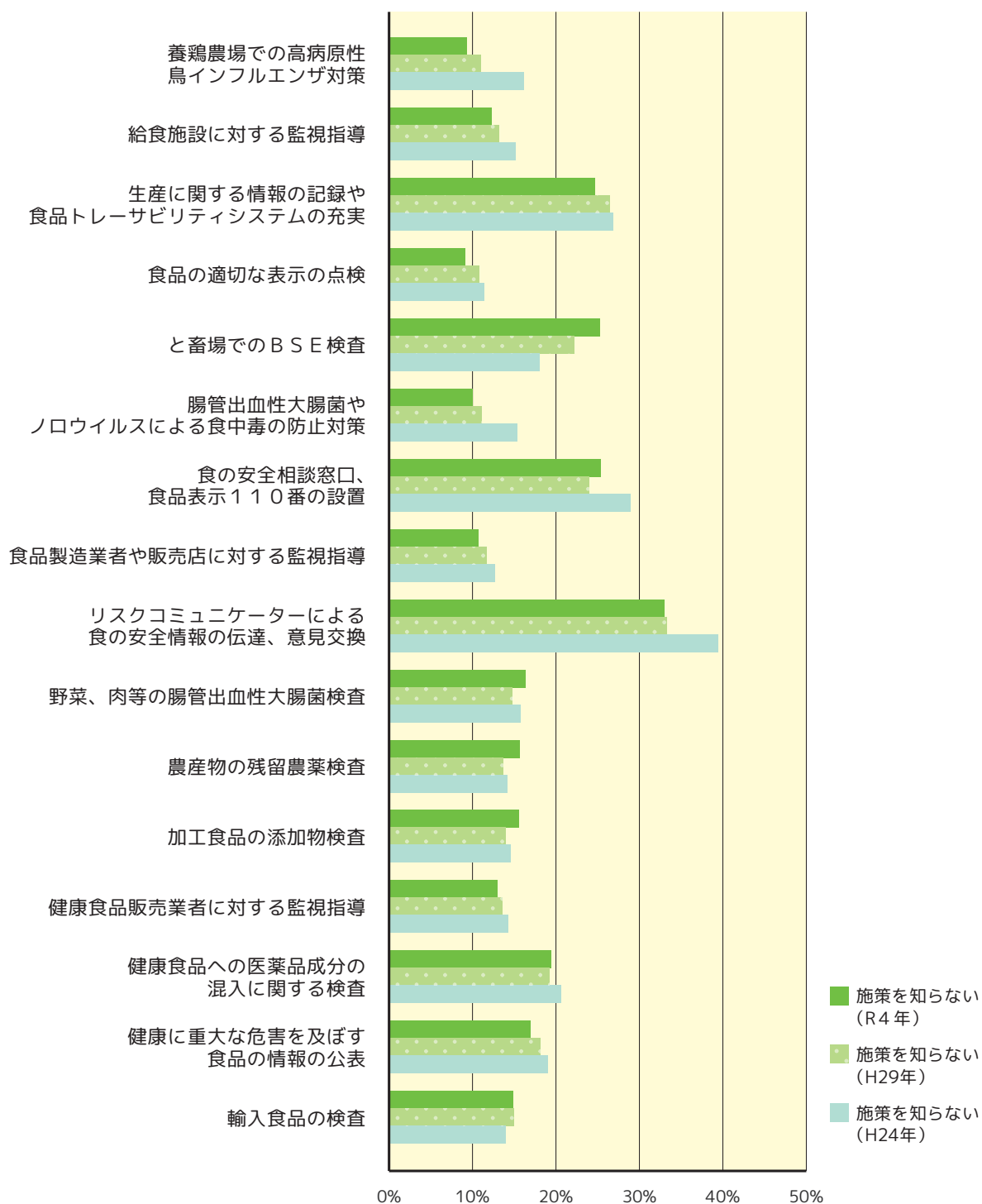


図2-2-8 「施策を知らない」と回答した県民の割合

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。



## 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 1,950羽	45戸 2,070羽	45戸 2,000羽	45戸 2,100羽	42戸 1,720羽	鳥インフルエンザモニタリング検査の実施
と畜場及び食鳥処理場の H A C C P 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	大規模10回 ／5施設	大規模11回 ／5施設	大規模6回 ／5施設	大規模7回 ／5施設	大規模施設 各2回
		小規模11回 ／10施設	小規模10回 ／9施設	小規模10回 ／9施設	小規模7回 ／9施設	小規模7回 ／8施設	小規模施設 各1回
G A P 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としたアレルギー事故の発生件数	0件 (累計0件)	0件 (累計0件)	0件 (累計0件)	0件 (累計0件)	1件 (累計1件)	0件 (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収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(県独自分)	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おりません。					
食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数	525人	- (隔年実施) (累計525人)	388人 (累計913人)	- (隔年実施) (累計913人)	445人 (累計1,358人)	1,500人 (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 22.8%	県民意識調査結果 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 46.9%	県民意識調査結果 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 (累計2,305人)	276人 (累計2,581人)	354人 (累計2,935人)	433人 (累計3,368人)	2,300人 (累計)
食の安全・安心情報の配信回数	10回	34回 (累計44回)	10回 (累計54回)	40回 (累計94回)	37回 (累計131回)	150回 (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 (累計)
食の安全サポーター情報配信回数	6回	11回 (累計17回)	4回 (累計21回)	4回 (累計25回)	6回 (累計31回)	30回 (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 (累計42回)	3回 (累計45回)	5回 (累計50回)	4回 (累計54回)	50回 (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 (累計55回)	0回 (累計55回)	0回 (累計55回)	0回 (累計55回)	250回以上 (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、食に対する信頼感の醸成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

## 基本方針

1 生産から販売  
までの安全性の  
確保

2 安心の定着に  
向けた信頼感の  
醸成

## 施策の方向

1 生産段階での  
安全確保

2 製造から販売  
段階での安全  
確保

3 正確な情報の  
提供による  
信頼確保

4 相互理解の  
促進

## 基本施策

1 畜産物の安全確保対策

2 農林産物の安全確保対策

3 水産物の安全確保対策

4 HACCPに沿った  
衛生管理の定着

5 食中毒対策の強化

6 不良食品の排除

7 適正な表示の確保

8 食の安全・安心情報の充実

9 県民からの相談・申出対応

10 健康危害情報の公表

11 体験を取り入れた衛生学習

12 リスクコミュニケーション  
の推進

13 食の安全・食育推進協議会  
の運営

重点  
1

重点  
2

安全性の確保

+

信頼感の醸成

⇒

安心の定着

## V 基本施策

### 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2-5-1，図2-5-3）。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2-5-2，図2-5-4）。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。

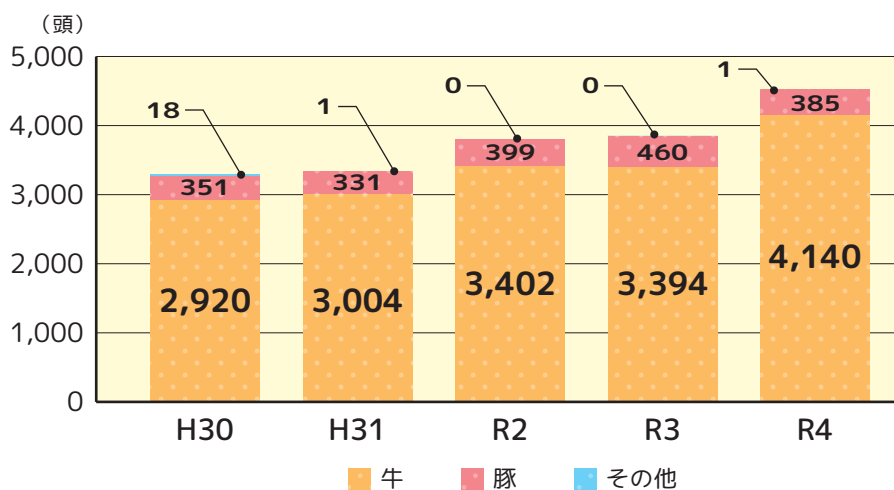


図2-5-1 と畜検査頭数

※津山市食肉処理センターでの処理頭数（資料：岡山県）



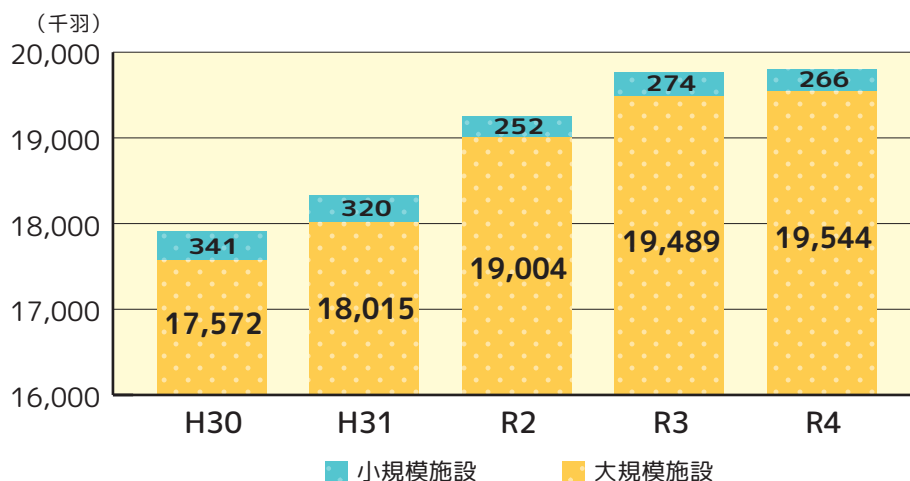


図 2 - 5 - 2 食鳥処理羽数

※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、H A C C P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H A C C Pの実施状況の確認を行う必要があります。

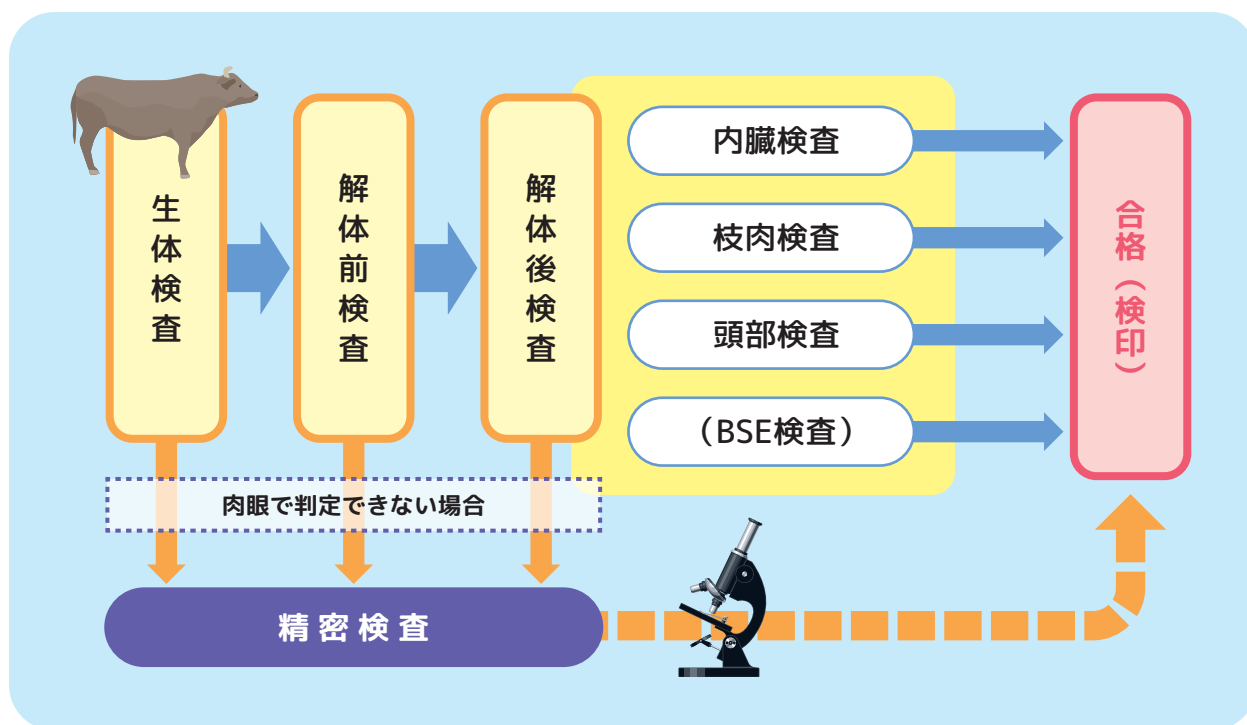


図 2 - 5 - 3 と畜検査の流れ（法律に基づく検査）

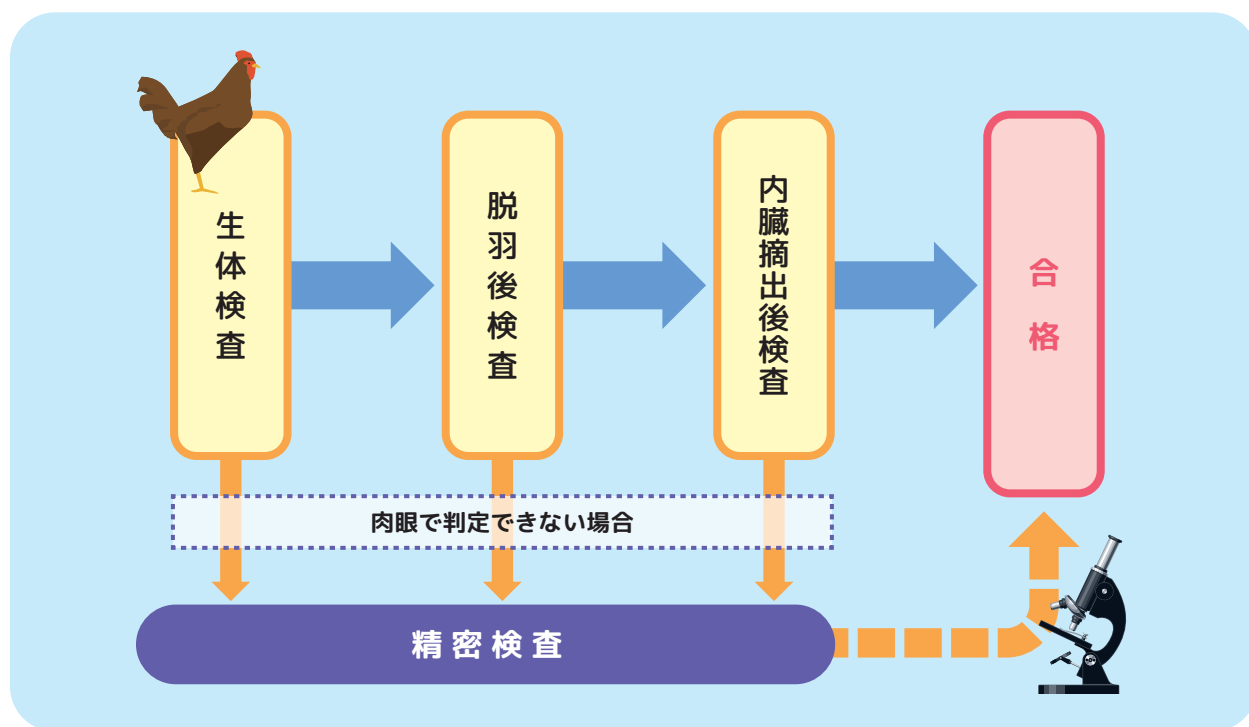


図2-5-4 食鳥検査の流れ（法律に基づく検査）

- 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2-5-5）。

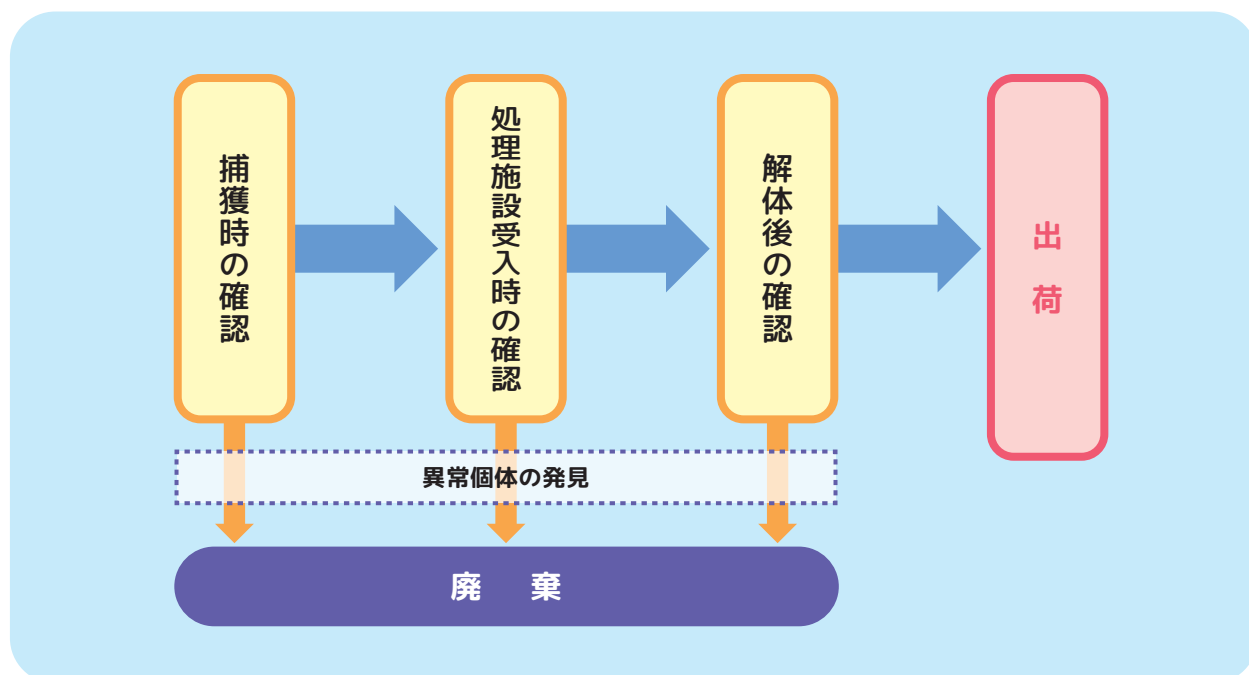


図2-5-5 野生鳥獣の確認の流れ（ガイドラインに基づく確認）



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。

### ○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

指 標		実 績 (令和4年度)	目 標 (令和11年度)
飼養衛生管理対策			
畜産農家飼料給与監視件数	76件	→	79件
牛農場立入回数	3,397戸	→	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	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	42戸 1,720羽	→	42戸 1,760羽
H A C C P実施状況の確認（外部検証実施状況）			
と畜場	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	→	各2回／5施設

## 用語の解説等

### と畜検査員

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

### 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。

### 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。

### 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。

### 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。



**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ことが必要です。

**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

指 標	実 績 (令和4年度)	目 標 (令和11年度)
国際水準GAPの導入産地数	—	50産地
農薬管理指導員認定研修会開催回数	6回	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

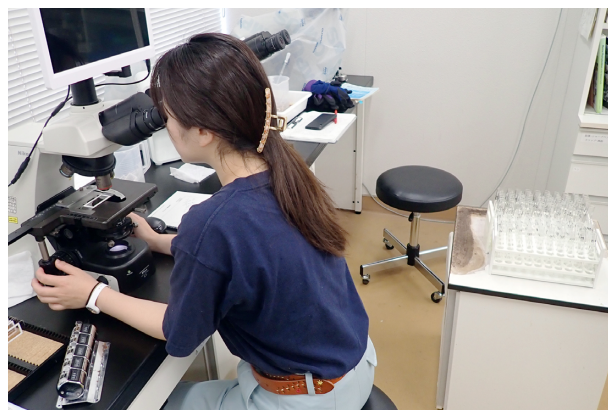
安全で安心な水産物を供給するためには、養殖業者が水産用医薬品を適正に使用することが必要です。また、二枚貝の貝毒*やカキのノロウイルスによる汚染状況の監視が必要です。

### 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

指 標	実 績 (令和4年度)	目 標 (令和11年度)
養殖衛生管理について指導する経営体数の割合	81% (全経営体数)	64%
貝毒発生モニタリング調査		
麻痺性貝毒検査	29検体	28検体
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	114検体	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、改正食品衛生法の完全施行により、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H A C C Pの認知度は依然として低い状況にあります（図2-5-6）。県民に対してH A C C P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。

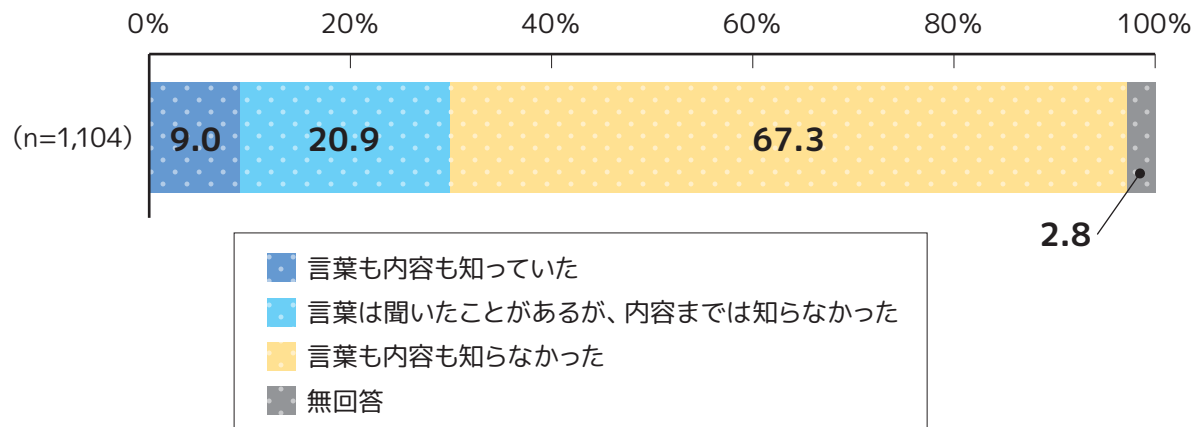


図2-5-6 HACCPという衛生管理手法の認知度（県民意識調査）

- 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の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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
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	—	→	100%
食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数	445人	→	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、食中毒は国民の身近に潜んでいるリスクと考えます（図2-5-7）。

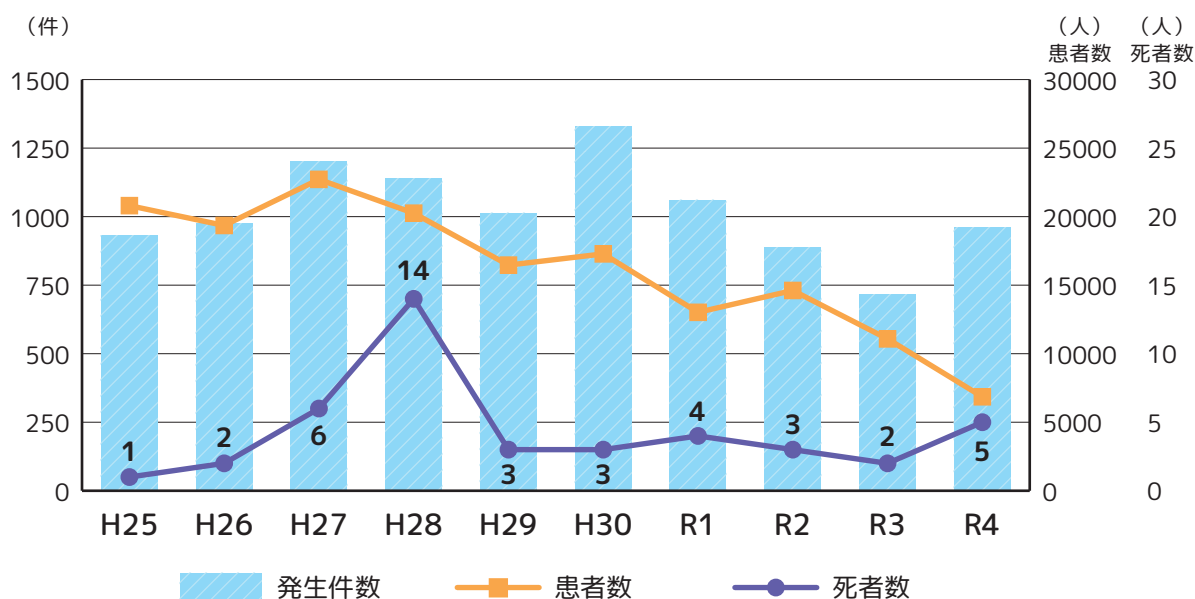


図2-5-7 全国の食中毒発生件数・患者数・死者数の推移

（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2-5-8）。

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2-5-1）。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。

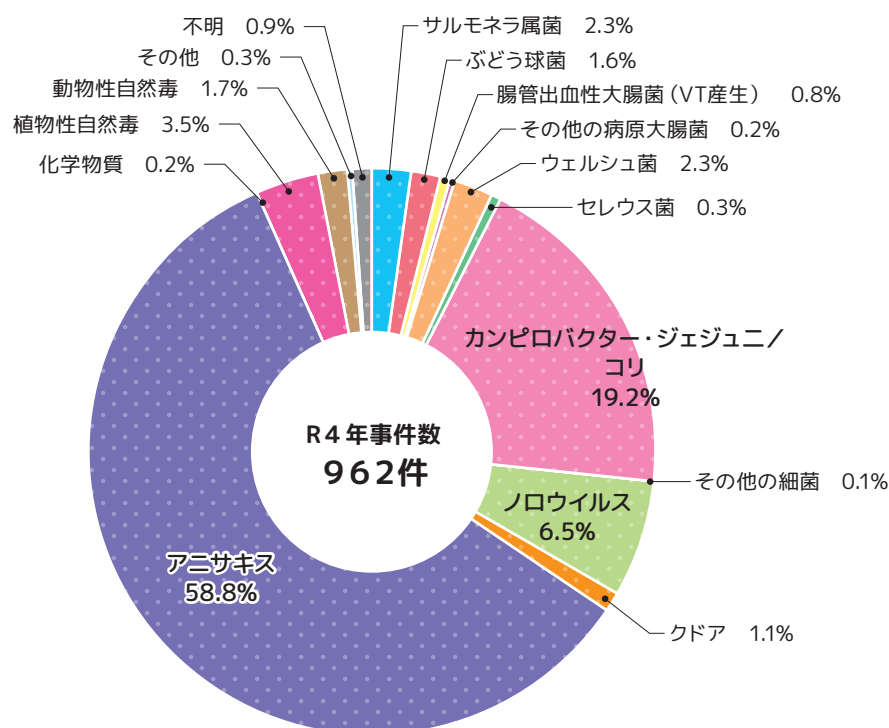


図2-5-8 全国の食中毒発生件数（R4年）

（資料：厚生労働省）

表2-5-1 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）

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

（資料：厚生労働省）

- 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2-5-9）。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2-5-10）。

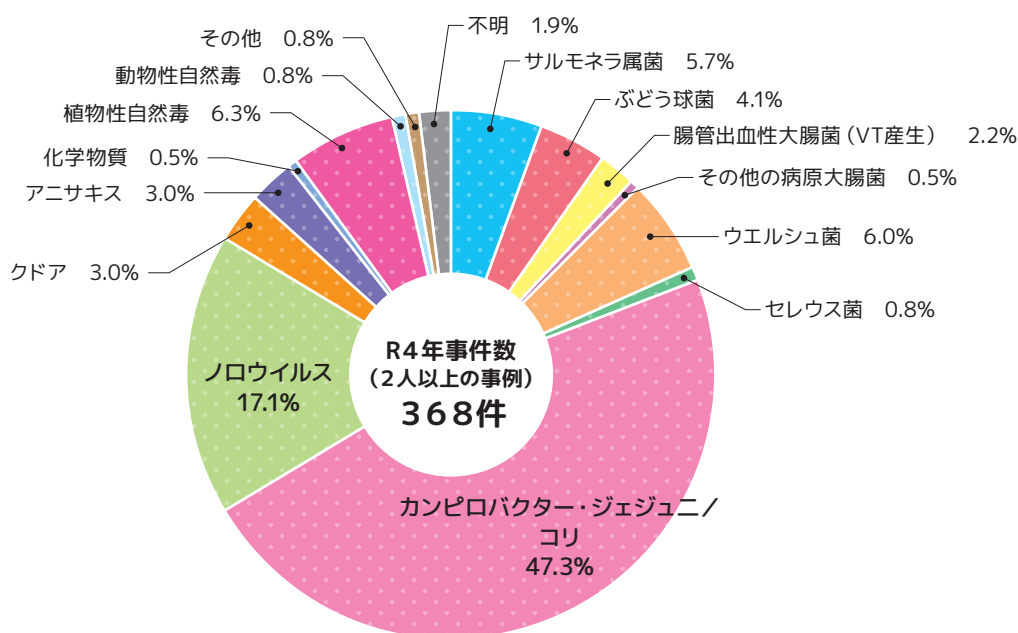


図2-5-9 病因物質別の食中毒発生件数（2人以上の事例）（R4年 全国）

（資料：厚生労働省）

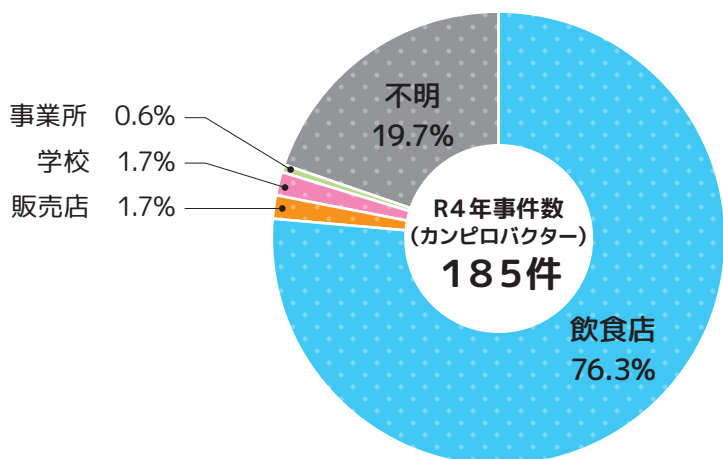


図2-5-10 カンピロバクター食中毒の施設別発生件数（R4年 全国）

（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2-5-11）。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。

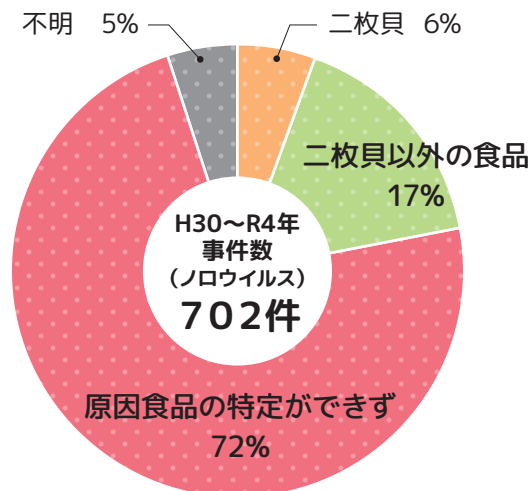


図2-5-11 ノロウイルス食中毒の原因食品別発生件数（H30～R4年 全国）

（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認するなど、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。

### ○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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
食品衛生監視指導計画*の一般監視目標件数達成率	130%	➡	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	53%	➡	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	1件	➡	0件



## 用語の解説等

### 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。

まれに、感染後に手足の麻痺や呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあり、注意が必要です。

### 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。

### 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。

### 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）

## 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 2-5-2 基準や規格に関する試験検査の結果（H30～R4年度）

	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

（資料：岡山県）

- 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もあります。

また、県内で製造される食品については、H A C C P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2-5-12）。

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。

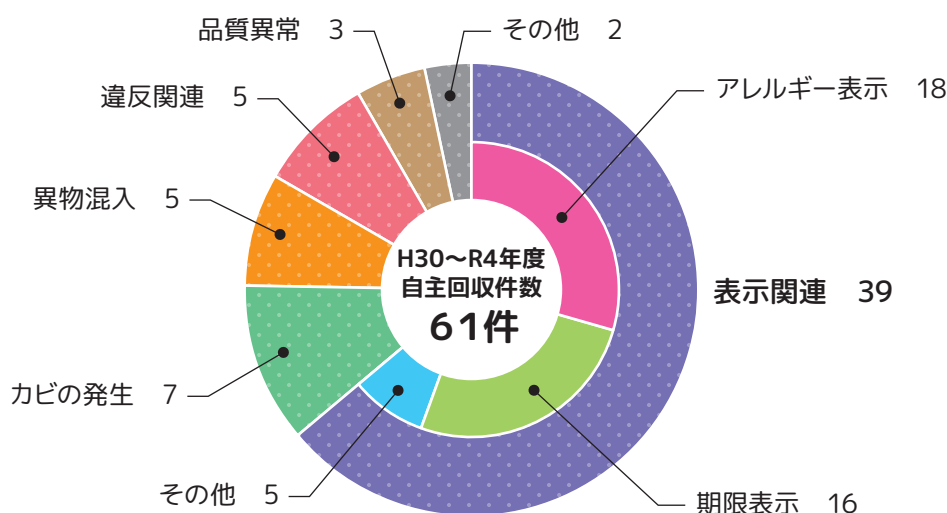


図2-5-12 自主回収の着手理由別発生件数（H30～R4年度）

（資料：岡山県）

- 痩身、強壮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・強壮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2-5-3）。

表2-5-3 有害物質の汚染実態調査の実施結果（R4年度）

重金属	農薬	P C B	カビ毒	合 計
13	11	12	25	61

（資料：岡山県）

## 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）

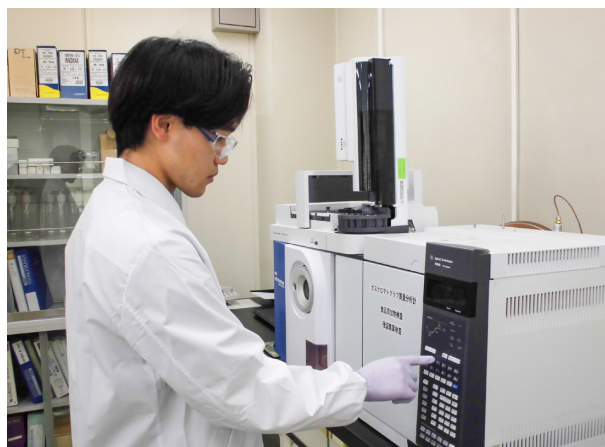
医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壮の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努めます。

### ○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

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

## 用語の解説等

### 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。

### 試験検査

食品衛生法に基づき食品等が無償で持ち帰り、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。

### 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。



## 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2-5-4）、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2-5-4 試験検査により判明した不適正表示件数（H30～R4年度）

	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%）

（資料：岡山県）



- 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でき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あることから、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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数	213店舗	➡	200店舗以上
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）	95%	➡	100%以上
健康食品広告等の確認件数	370件	➡	300件

## 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

重点施策  
2

## 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ことが必要です。

### 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2-5-13）。

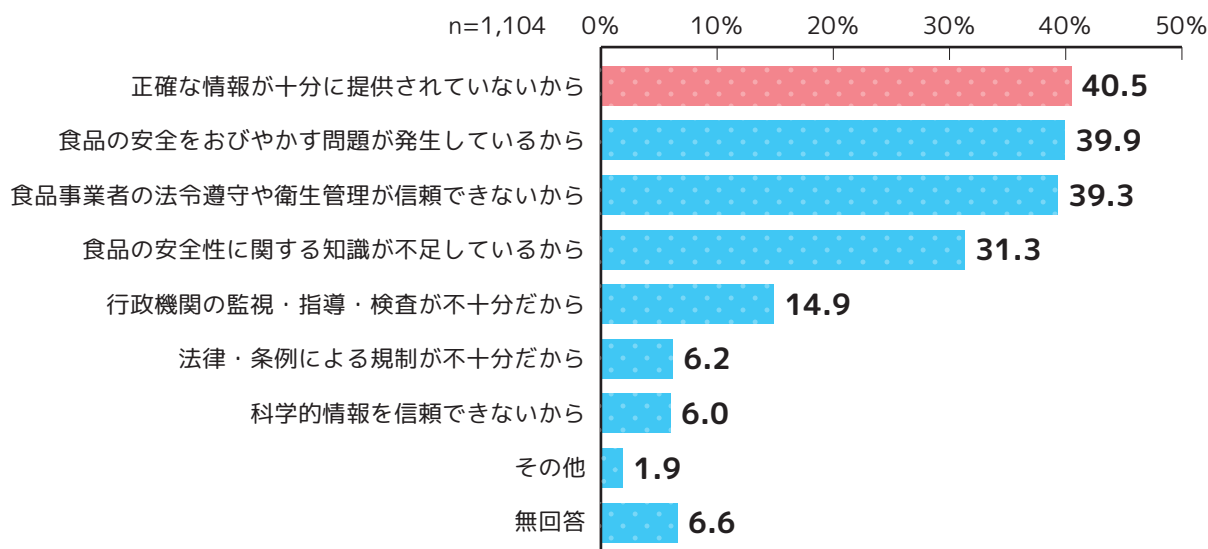


図2-5-13 食品の安全性に不安を感じる理由（県民意識調査）

- 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2-5-14）。

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。

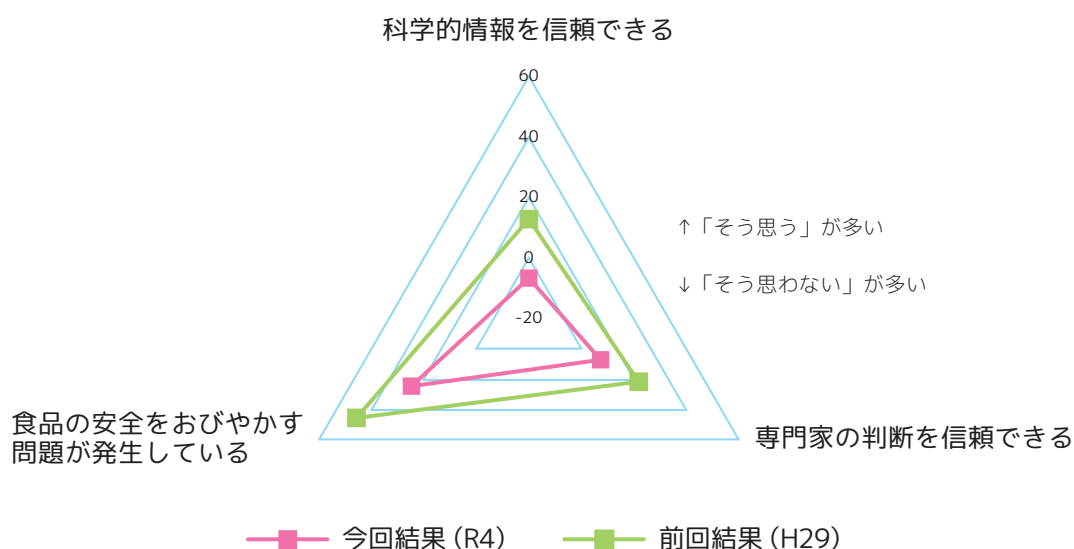


図2-5-14 輸入食品に対する評価（県民意識調査）

※「そう思う」と回答した人の割合から「そう思わない」と回答した人の割合を引いた値を比較したもの

- 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2-5-15）。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。

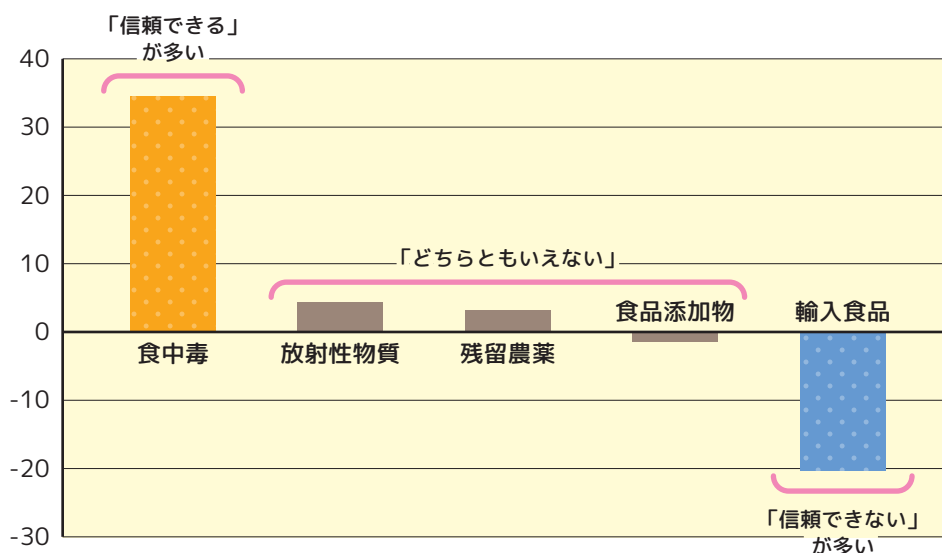


図2-5-15 食品の安全性に関する食品事業者の取組への信頼感（県民意識調査）

※「信頼できる」と回答した人の割合から「信頼できない」と回答した人の割合を引いた値を比較したもの

- 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2-5-16）。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。

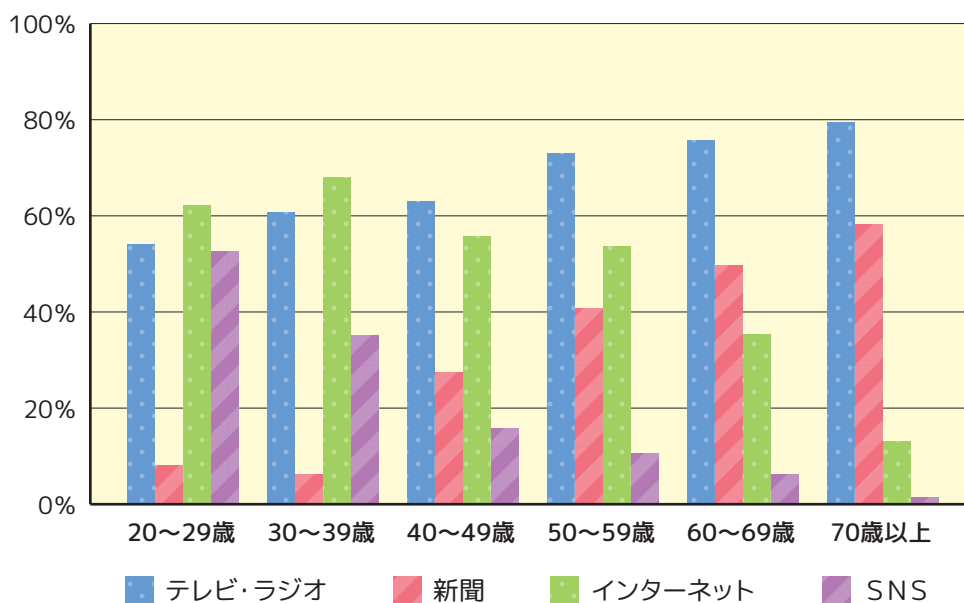


図2-5-16 食品の安全性に関する情報の入手方法（県民意識調査）



- 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の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2-5-5）。

表2-5-5 食の安全・安心情報の発信（R4年度）

発信媒体	発信を行っている番組等	発信回数
ラ ジ オ	F M岡山「OKAYAMA 晴れの国ポケット」	7
	R S K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	N H K 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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
食の安全・安心情報の発信回数	37回	➡	300回(累計)
食の安全サポーター登録団体数	116団体	➡	150団体以上 (累計)
食の安全サポーター情報配信回数	6回	➡	35回(累計)
食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介	—	➡	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）年度の平均件数223件より減少しています（図2-5-17）。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。

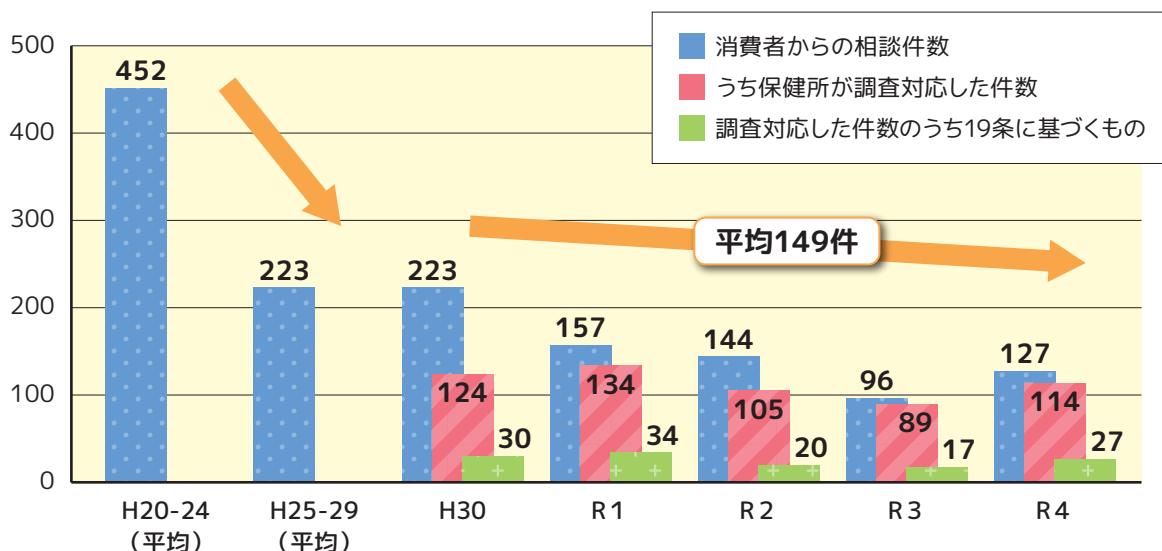


図2-5-17 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談件数等（H30～R4年度）

（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2-5-18）。

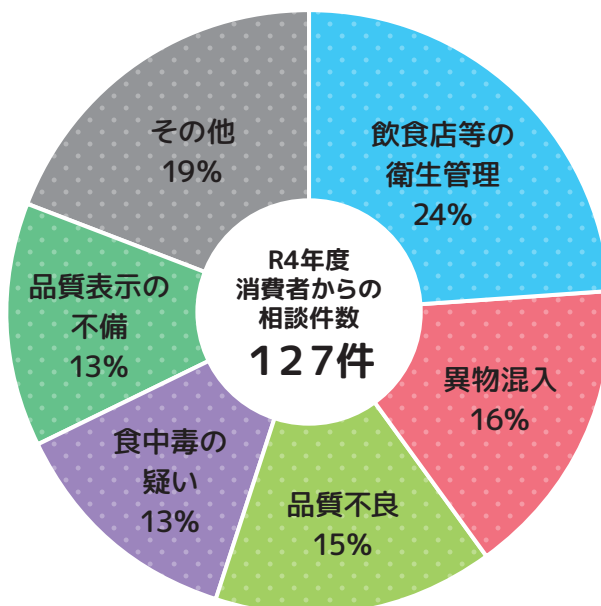


図2-5-18 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談内容（R4年度）

（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）

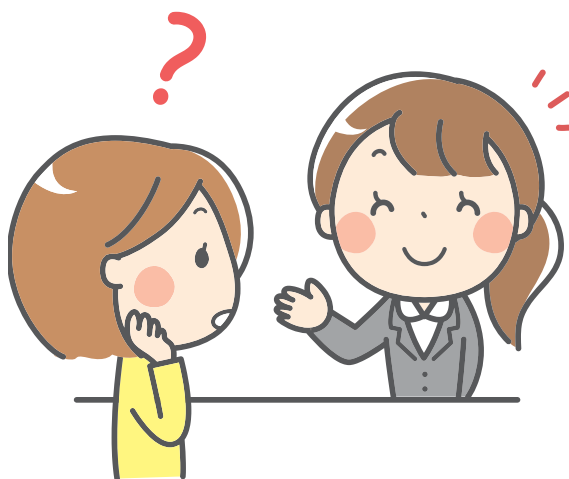
食品等によって健康危害を受けた等の申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止措置を講じるなど適切に対応して不安が広がらないようにします。

## ○ 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

指 標	実 績 (令和4年度)	目 標 (令和11年度)
「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 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	玉野市 瀬戸内市 吉備中央町 備前市 赤磐市 和気町	086-272-3947	岡山市中区古京町1-1-17
	備中	総社市 早島町 笠岡市 井原市 浅口市 里庄町 矢掛町	086-434-7026	倉敷市羽島1083
	備北	高梁市 新見市	0866-21-2837	高梁市落合町近似286-1
	真庭	真庭市 新庄村	0867-44-2918	真庭市勝山591
	美作	津山市 鏡野町 美咲町 久米南町 美作市 勝央町 奈義町 西粟倉村	0868-23-0115	津山市椿高下114
	県庁生活衛生課		086-226-7338	岡山市北区内山下2-4-6
	県庁くらし安全安心課		086-226-7346	
市の窓口	岡山市保健管理課		086-803-1276	岡山市北区鹿田町1-1-1
	岡山市保健所		086-803-1257	
	倉敷市保健所		086-434-9826	倉敷市笹沖170

## 食品表示110番

保健所	管轄区域	電話番号	住 所
県庁くらし安全安心課	県内全域	086-226-9330	岡山市北区内山下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

指 標	実 績 (令和4年度)	目 標 (令和11年度)
「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11 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、「食中毒につい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2-5-19）。

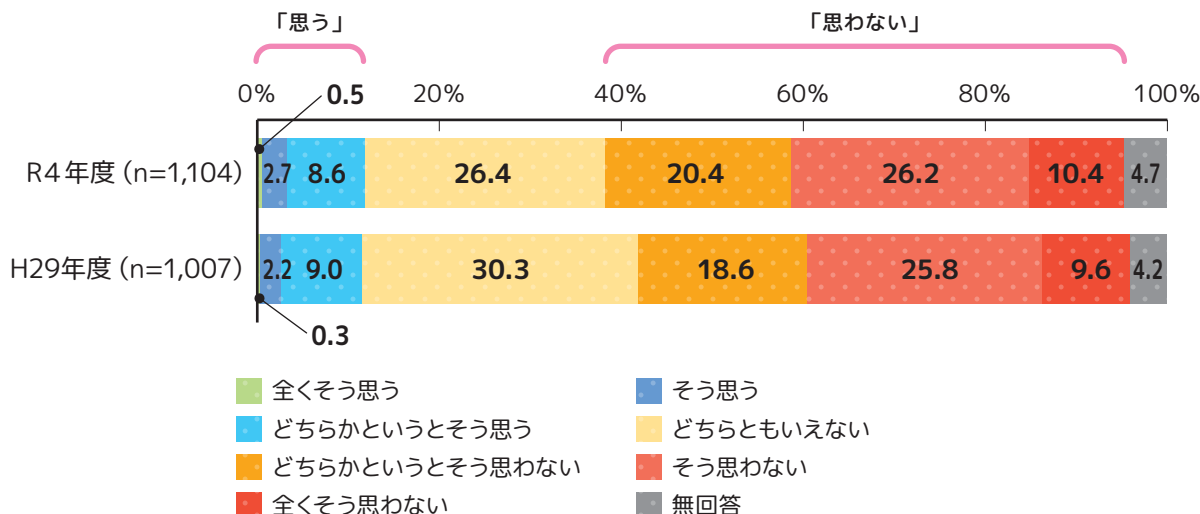


図2-5-19 食中毒について「自分には知識が十分ある」と回答した人の割合（県民意識調査）

- 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2-5-20）。

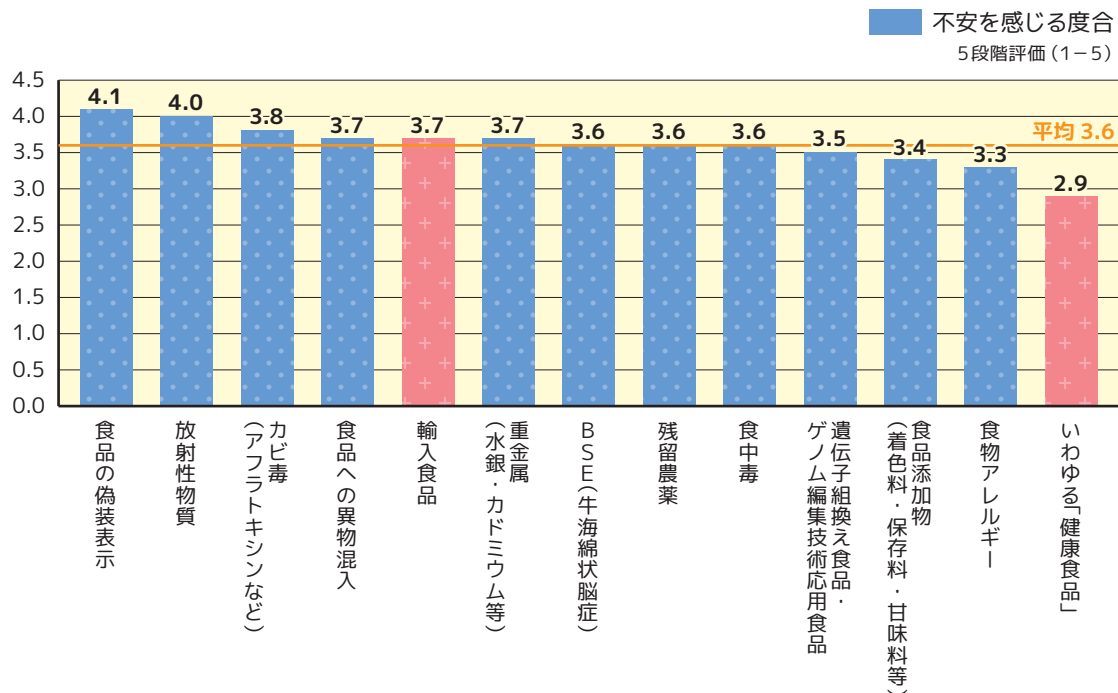


図2-5-20 食品の安全性について不安を感じる度合（県民意識調査）

- 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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
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	81回	➡	100回
全衛生講習会のうち、体験型講習会の割合	—	➡	20%
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	—	➡	10%

## 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。





## 基本施策12 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2-5-21）。

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。

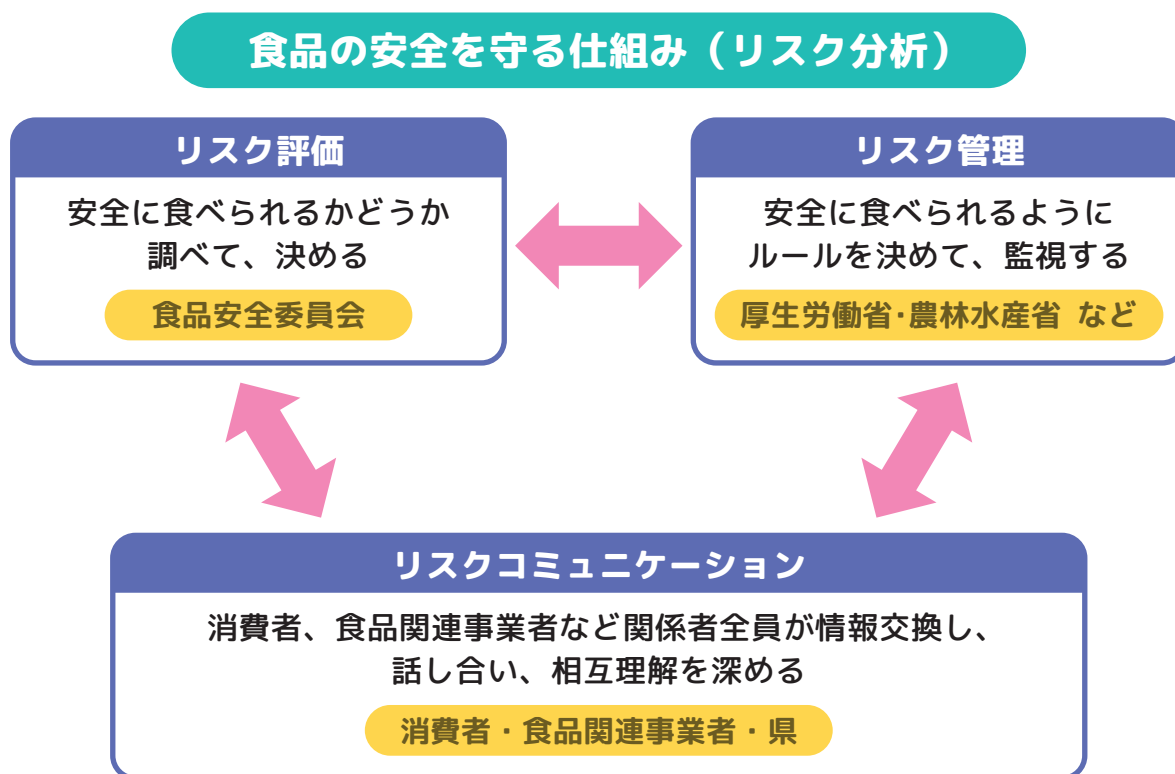


図2-5-21 食品の安全を守る仕組み（リスク分析）のイメージ

## 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2-5-22）。

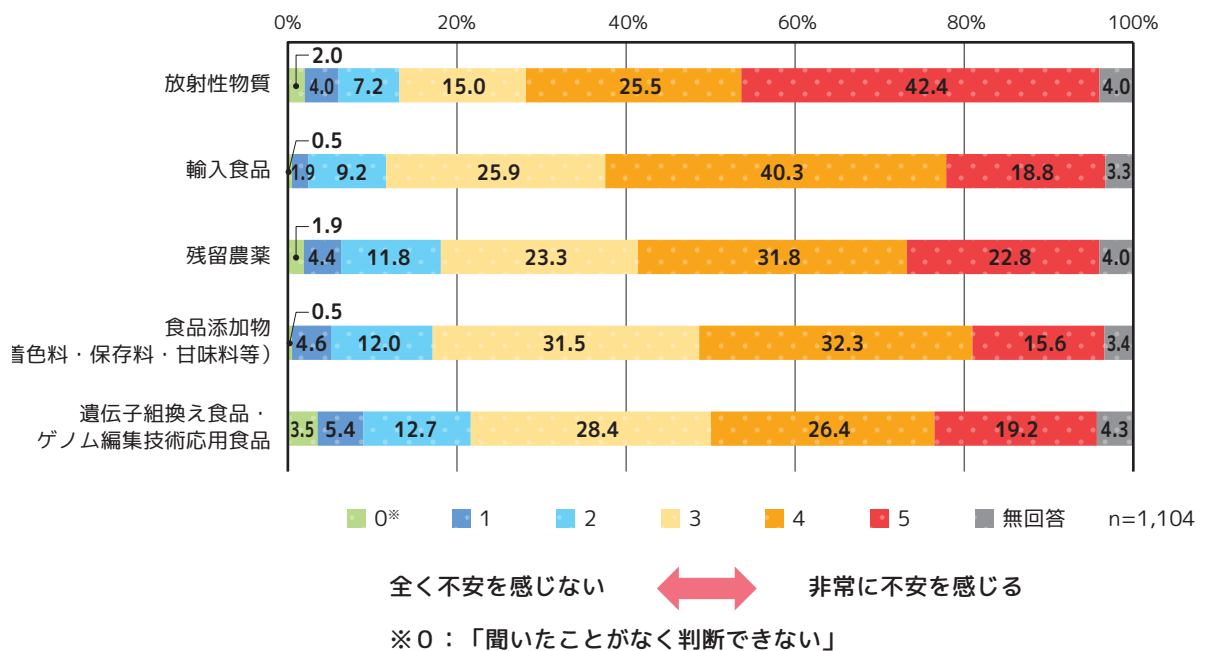


図2-5-22 食品の安全性に不安を感じる度合（県民意識調査）

- 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

## 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2-5-23）。

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。

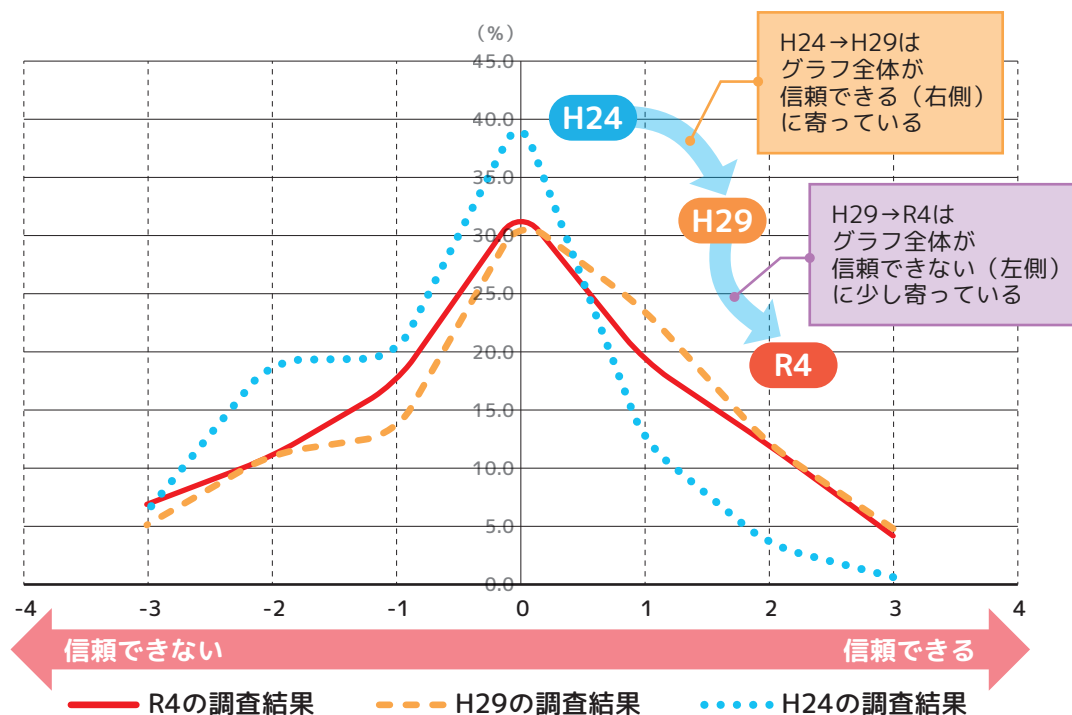


図2-5-23 食品の安全性に関する食品等事業者の取組への県民の評価（県民意識調査）

※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

指 標	実 績 (令和4年度)		目 標 (令和11年度)
リスクコミュニケーター提案型事業 実施回数	0回	➡	10回(累計)
衛生講習会における意見交換の 実施回数	4回	➡	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いただいています。



## 基本施策13 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2-5-6）。
- 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 2-5-6 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 P T A 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