

岡山県

食の安全・食育推進計画

平成25年3月
岡山県

【目次】

第1章

第1章 総則…………… 1

I	計画の趣旨……………	1
II	計画の位置づけ……………	2
III	計画の期間……………	2
IV	関係者の責務、役割……………	2
1	県……………	2
2	食品関連事業者……………	3
3	教育関係者等……………	3
4	農林漁業者等……………	3
5	県民……………	4
V	協働……………	4

第2章

第2章 食の安全・安心の確保…………… 5

I	現状と課題……………	5
1	食を取り巻く現状……………	5
(1)	腸管出血性大腸菌食中毒……………	5
(2)	グローバル化……………	5
(3)	コールドチェーン……………	7
(4)	加工・保存技術……………	7
(5)	寡占化……………	8
(6)	外食・中食……………	9
(7)	情報化(インターネット等)……………	10
2	県民意識調査……………	11
(1)	食品由来のリスク認知等について……………	11
(2)	事業者の取組に対する県民の認識について……………	13
(3)	食の安全・安心施策の満足度と要望度について……………	13

第2章

3 課題	15
(1) 腸管出血性大腸菌等の重篤な食中毒	15
(2) 食を取り巻く現状に潜在するリスク	15
(3) 県民からの信頼の確立	15
II 重要な視点	16
1 重篤な食中毒対策	16
2 リスクコミュニケーターによる相互理解の促進	17
III 施策の大綱	18
1 基本方針	18
(1) 生産から消費に至る一貫した安全の確保	18
(2) 安心の定着に向けた信頼の確立	19
2 基本施策	20
(1) 畜産物の安全確保対策	20
(2) 農林産物の安全確保対策	25
(3) 水産物の安全確保対策	27
(4) 食中毒対策	29
(5) 不良食品の排除	34
(6) 適正な表示の確保	38
(7) 添加物の適正使用	42
(8) 自主管理の推進	45
(9) 調査研究	49
(10) 消費者からの相談・申出対応	52
(11) 健康危害情報の公表	55
(12) 消費者への衛生教育	56
(13) 食の安全・安心情報の提供	59
(14) 生産履歴情報等の充実	62
(15) リスクコミュニケーションの促進	63
(16) 地産地消の推進	66
施策体系図	69

第3章

第3章 食育の推進…………… 71

I 現状と課題……………	71
II 施策の大綱……………	74
1 基本方針……………	74
(1) 食育の概念……………	74
(2) 食育推進の柱……………	74
2 重要な視点……………	77
(1) 生涯を通じた食育の推進……………	77
(2) 関係機関・関係団体等との連携……………	77
(3) 人材の活用（管理栄養士、栄養士等）……………	78
(4) 普及啓発……………	79
(5) 市町村食育推進計画の策定……………	80
3 食育推進のための目標に関する事項……………	81
(1) 目標の考え方……………	81
(2) 食育の推進にあたっての目標……………	81
4 食育推進施策……………	85
(1) 家庭における食育の推進……………	85
(2) 地域活動としての食育の推進……………	85
(3) 学校園・保育所等における食育の推進……………	86
(4) 生産流通等における食育の推進……………	86
III これまでの取組の成果……………	88

参考資料

参考資料…………… 93

1 平成25年度からの食育推進施策……………	93
2 前計画による食の安全・安心推進施策実施状況……………	95
3 平成24年度までの食育推進施策実施状況……………	98
4 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……………	101
5 食育基本法……………	106
6 第2次食育推進基本計画(国)……………	113

第1章

総則

第1章 総則

I 計画の趣旨

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

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

また、平成23年のユッケを原因とする食中毒、平成24年の浅漬を原因とする食中毒はともに腸管出血性大腸菌によるものであり、死者を含め多数の患者が発生しましたが、食に起因するこうした健康危害は、県民の身近にも潜んでおり、対策の必要性が改めて認識されました。

さらに、福島第一原子力発電所事故で環境中に放出された大量の放射性物質によって食品が汚染された事件は、食に対する不安としてクローズアップされ、正しい情報の提供やリスクコミュニケーションの大切さが浮彫りになりました。

食生活においては、栄養の偏りや欠食などの食習慣の乱れ、過食による肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加、核家族化などにより一人で食事をとる孤食*（こしょく）が増加し、家族とのコミュニケーションが不足することによる食事マナーの低下や、人と人とのつながりの希薄化など、様々な問題が生じています。

県では、平成18年12月に制定した「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」（以下「条例」という。）に基づき、平成24年度を終期とする「岡山県食の安全・安心推進計画」及び「岡山県食育推進計画」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、それぞれの次期計画を統合することとし「岡山県食の安全・食育推進計画」を策定し、健康な人づくり「生き生き岡山」の実現を図ります。

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次おかやま夢づくりプランをはじめ、諸計画の関連する施策や行動指標との整合性を図った計画です。
- 4 岡山市・倉敷市が実施する施策と調整を図った計画です。

Ⅲ 計画の期間

平成25年度から29年度の5年間とします。

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

Ⅳ 関係者の責務、役割

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

1 県

(1) 計画の策定

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

(2) 体制整備等

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

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

(3) 連携

県は、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、県民、その他関係機関との連携に努め、食品等の生産、製造、加工、調理、流通、販売、消費の一連の行程における食品の安全性を確保するとともに、県民の信頼を確立するための施策を実

施します。

県内にある保健所・支所においては、食育ネットワークを設置し、地域で食育活動を展開する関係者を集め、お互いの活動等の情報交換や連携を図ることで、地域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・安心の確保及び食育の推進に関する最新の情報や、健康危害情報などについて、県民や食品関連事業者等に必要な情報を提供します。

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*

教育関係者等は、給食の提供等を通じて、子どもや高齢者などの健全な食生活を守る大きな責任を有していることから、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じるとともに、食育の推進に努めます。

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

4 農林漁業者等*

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

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

5 県民

県民は、自ら進んで食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、必要な情報を収集するよう努めます。

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に役割を果たします。

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

V 協働

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県の取組のみで達成できるものではありません。県、食品関連事業者、県民等、食に関わるすべての者が、それぞれの責務や役割を果たし、相互に理解を深め、信頼関係を構築した上で、協働により行うことが不可欠となります。

県では、関係機関の代表等からなる、岡山県食の安全・食育推進協議会を設置し、毎年、施策の進捗状況を評価し、食の安全・安心の確保と食育の推進に協働で取り組むとともに、その他の民間団体、個人等とも積極的に協働して施策を推進します。

用語解説等

孤食

一人で食事をすることをいいます。また「個食」は家族と一緒にの食卓に座っていても、それぞれが別々に好きなものを食べることをいいます。

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

教育や医療に従事する者やその関係機関等をいいます。

- ①教育等（教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健）に関する職務に従事する者
- ②教育等に関する機関及び関係団体

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

第2章 食の安全・安心の確保

I 現状と課題

1 食を取り巻く現状

近年、グローバル化、食の広域化、科学技術の発展など、食を取り巻く環境の変化や多様な嗜好に応え、食生活は豊かになりました。一方で、豊かさの裏には、今まで経験したことのない「落とし穴」が潜んでいます。

(1) 腸管出血性大腸菌食中毒

腸管出血性大腸菌による食中毒は、嘔吐、下痢、腹痛といった一般的な食中毒の症状に加え、溶血性尿毒症症候群を併発し重篤な症状に陥り、生命に危険が及ぶこともあります。

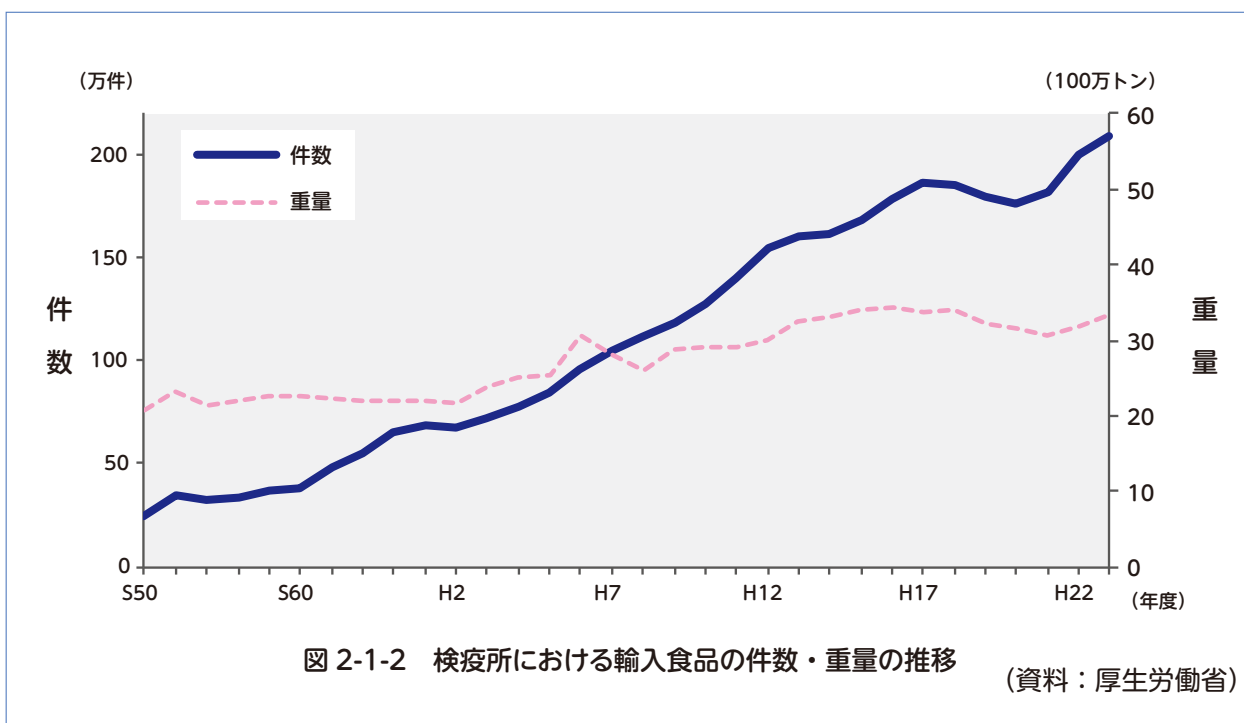
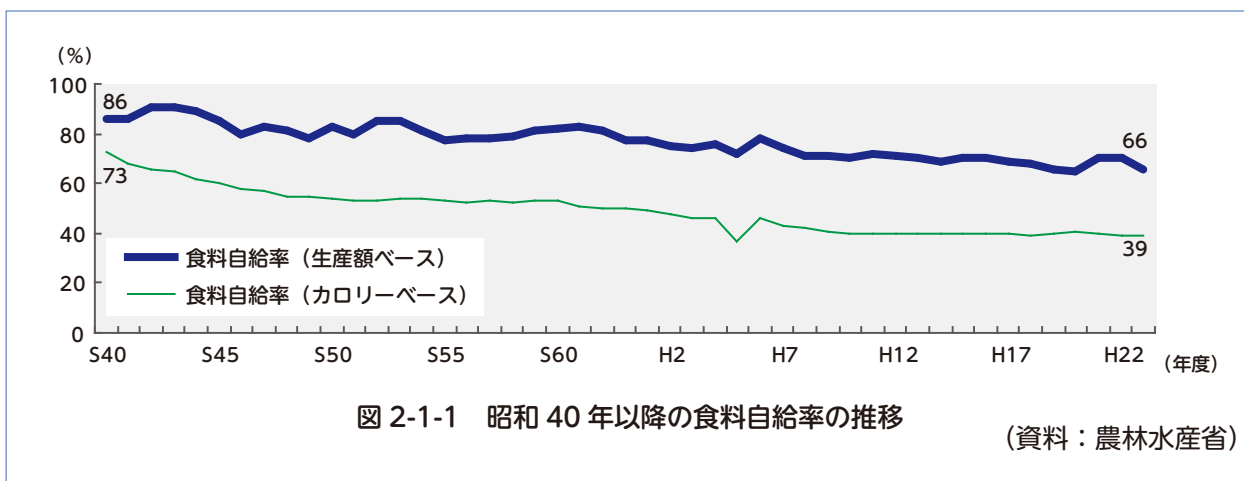
平成23年に発生した食肉の生食（ユッケ）による食中毒では5名が亡くなっていますが、その背景のひとつには消費者の嗜好の多様化があると言われています。また、平成24年に発生した浅漬による食中毒では8名が亡くなり、この食中毒菌によるリスクが私たちの身近に潜在化していることが改めて認識されました。

これらの事件を受けて、生食用食肉について新たに基準が定められるとともに、牛レバーは生食用としての販売・提供が禁止されましたが、鶏や豚のレバーなどを生食する人が見られます。また、「漬物の衛生規範」が改正されましたが、同様のリスクは浅漬だけのものではありません。

(2) グローバル化

近年の日本の食料自給率を、カロリーベースで算出すると40%前後で推移しています（図2-1-1）。豊かで安定した食生活は、世界各国から食料を輸入することによって成り立っています（図2-1-2）。

日本を含めWTO加盟国では、輸入品にだけ国内基準より厳しい規制を課すことが認められません。また、国内の基準も国際基準と調和させることが求められており、日本でも製造日表示から期限表示への変更、残留農薬のネガティブリストからポジティブリスト制度への変更*など、国際基準との調和が進んでいます。



用語解説等

残留農薬のネガティブリストからポジティブリスト制度への変更

食品中に残留する農薬・動物用医薬品・飼料添加物（農薬等）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するという制度が平成18年5月29日から施行されました。

それまでの規制（ネガティブリスト制）では、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等の措置を禁止するなどの措置を行うことはできませんでした。

残留農薬等に関するポジティブリスト制度では、原則、すべての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたものです。

(3) コールドチェーン

コールドチェーン（切れ目のない低温流通管理）の普及により食肉や魚介類などの生鮮食品や牛乳、豆腐などの加工食品も新鮮な状態での長期保存・長距離輸送が可能となり、販売エリアが拡大し、流通期間が延長しました。北海道や三陸沖で水揚げされたサンマが、スーパーの鮮魚コーナーに刺身で並ぶなど、多様で高品質な現在の食生活を支えています。また、コールドチェーンの発達により、保存料などの添加物を使用しない加工食品や新鮮さを生かした新たなメニューも増えています。添加物を避けたいという消費者のニーズや、食肉の生食などの嗜好の多様化、グルメブームなどもコールドチェーンの発達を後押ししています。

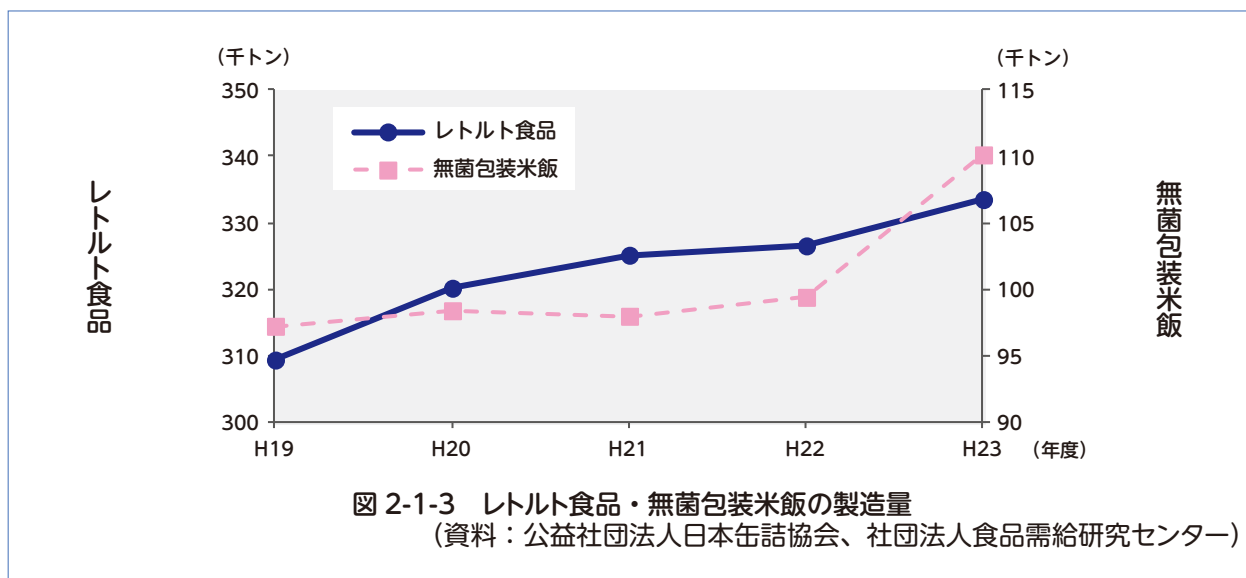
しかしながら、コールドチェーンが途切れて、一時でも温度が上昇すると、微生物が増殖したり品質が劣化し、食品の安全性は保証されません。

食品関連事業者は、生産から販売に至る全ての行程において、コールドチェーン確保のための責任があることを認識しなければなりません。

(4) 加工・保存技術

食品の加工・保存技術の進歩はめざましく、常温で長期間流通する食品が増加し、食品の安定供給に貢献しています。例えば、加圧加熱殺菌して製造するレトルト食品、無菌包装工法により、炊いた米飯を瞬間冷却してパック詰めした無菌包装米飯、調理済食品を急速凍結した後、高真空状態で乾燥させるフリーズドライ食品などがあります。いずれも常温で長期間保存が可能で、簡単な調理で食べることができ、製造量が増加しています（図2-1-3）。

一方で、平成24年3月には、レトルト食品に包装がよく似ていますが、冷蔵での保存が必要な真空包装食品を原因とするボツリヌス食中毒事件が発生しました。このような食品の製造事業者は、消費者が誤認しないよう、冷蔵保存の必要性を強調して表示するなど、保存方法や利用方法を消費者へ確実に伝える必要があります。また、消費者はこのような食品の保存方法などの表示に注意する必要があります。

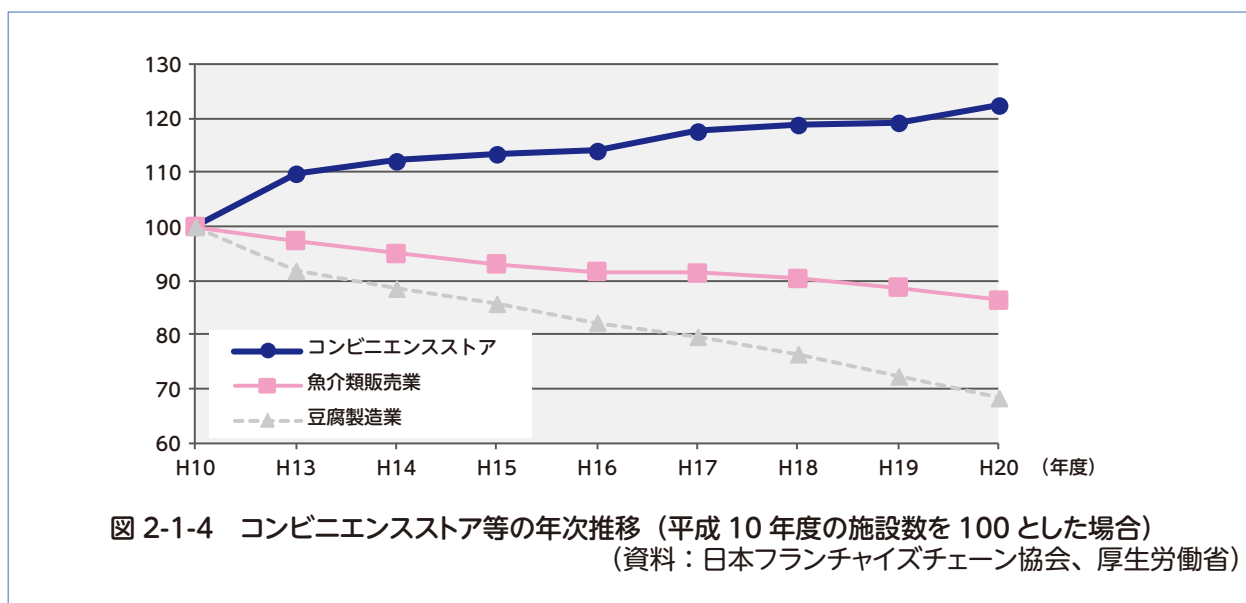


(5) 寡占化 (かせんか)

寡占化とは、特定の領域を少数の者だけで独占することを言いますが、食品関係業界においても、地場事業者が減少し、寡占化が進んでいます。

食料品店の水槽に浸けて売られていた豆腐は、郊外の大型スーパーやフランチャイズ*のコンビニにパック入りで並ぶようになりました。また、昔ながらの魚屋もスーパーに吸収され、街で目にすることは少なくなりました (図 2-1-4)。

寡占化に伴い、品質管理や衛生管理は標準化され、その水準は向上しました。標準化されたサプライシステム*や作業マニュアルにより、経験の浅い者でも容易に従事することが可能になりましたが、マニュアルに頼りすぎると、マニュアルに記載されていない想定外の事態に的確に対応することは困難です。



(6) 外食・中食*

食事の様式は、ライフスタイル等の変化に伴い、家庭調理の機会が減り、主流であった内食から外食・中食へとシフトしてきました（図2-1-5）。中でも、調理済食品を購入して家などで食べる中食は、核家族化、孤食化を背景に、市場規模を急速に拡大し、今や6兆円規模の産業に成長しました。高齢化社会に入り、買い物弱者が増加していく今後も成長産業と見られています。

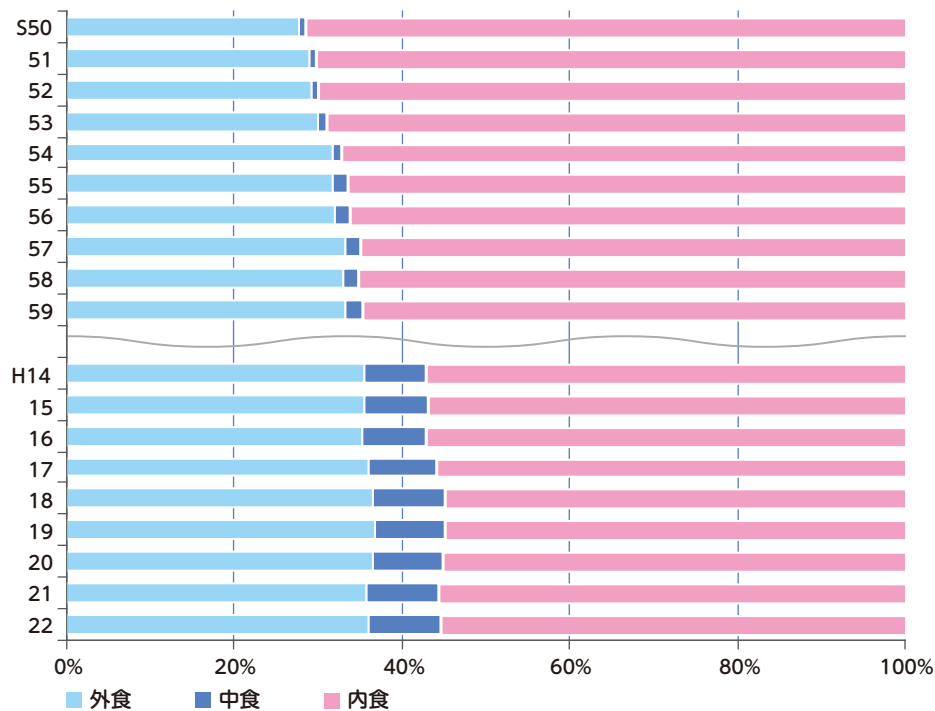


図 2-1-5 食の外部化の推移
(資料：財団法人食の安全・安心財団より岡山県作成)

用語解説等

フランチャイズ (チェーン)

特定の経営ノウハウを持つ本部が加盟店に対し、商品やサービス、店舗設計などの経営全般のノウハウを含めた販売権を提供し、加盟店は定められた手数料を支払うシステムをいいます。

サプライシステム

飲食店等の原材料の供給システムのことをいいます。その一つのシステムとして、フランチャイズチェーンの本部等で一括購入し、加盟店へ供給することで品質の均一化を図る原材料供給システムのことをいいます。

中食

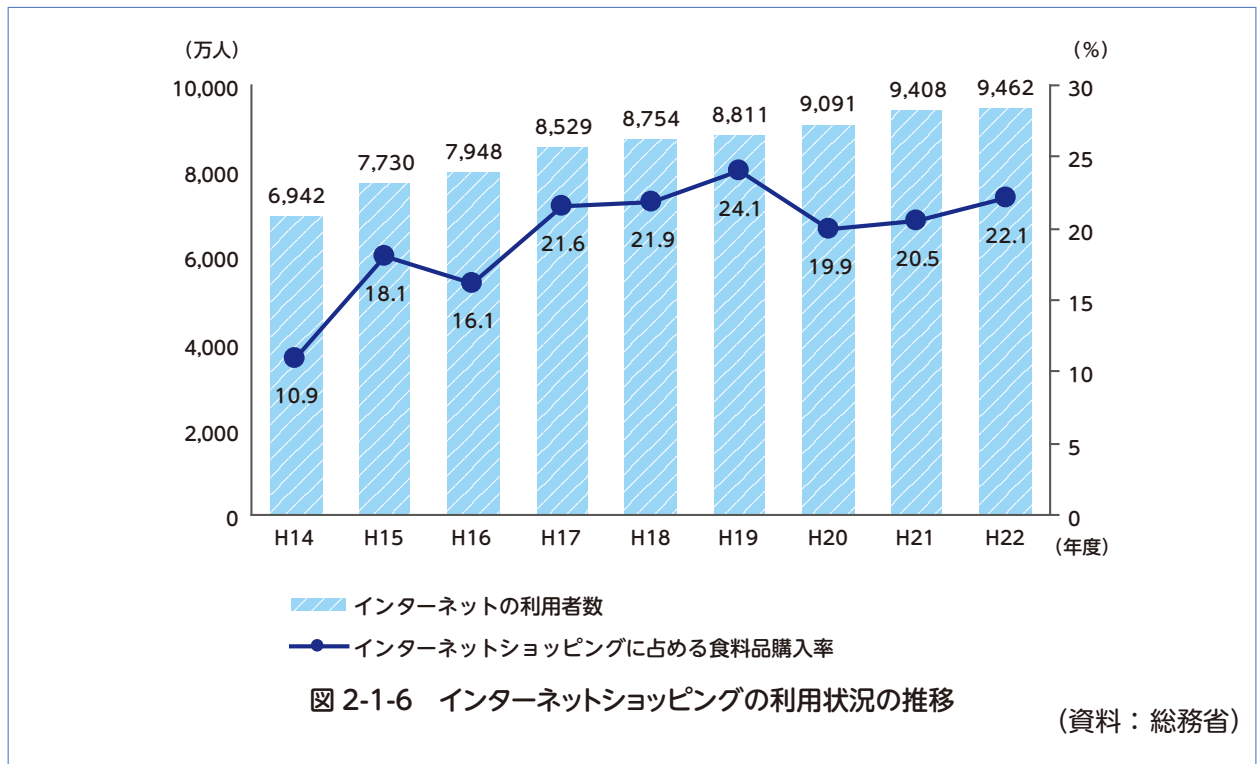
レストランなど飲食店で食事をする外食に対し、家で自分や家族が作った料理を食べることを内食とし、その中間に当たる食事を意味します。具体的にはスーパーのそうざいやコンビニの弁当などを家や職場で食べることをいいます。

(7) 情報化（インターネット等）

インターネットに代表される情報通信技術の進歩はめざましく、情報を入手する手段や、行動を起こすきっかけとして、私たちの生活に深く根付いています。また、消費者のニーズに合わせて、インターネット、テレビ、雑誌を介し、直接手を触れない形での販売形態が増えており、流通経路・方法も多様化し、私たちの生活を便利なものにしていきます（図2-1-6）。

一方で、瞬時に、全世界に情報を広める迅速性は、科学的根拠のない噂話にすぎない情報をも広めてしまう危険性をはらんでいます。

食品関連事業者は、冷静に対応し、県民には正しい情報を伝える必要があります。県民も、食に関するリスクを読み解く能力を養い、「〇〇を食べるだけで痩せる」など、科学的根拠のない情報に振り回されるフードファディズムと呼ばれるような現象に陥ることなく、県や食品関連事業者等からの情報を理性的に判断して行動することが求められます。



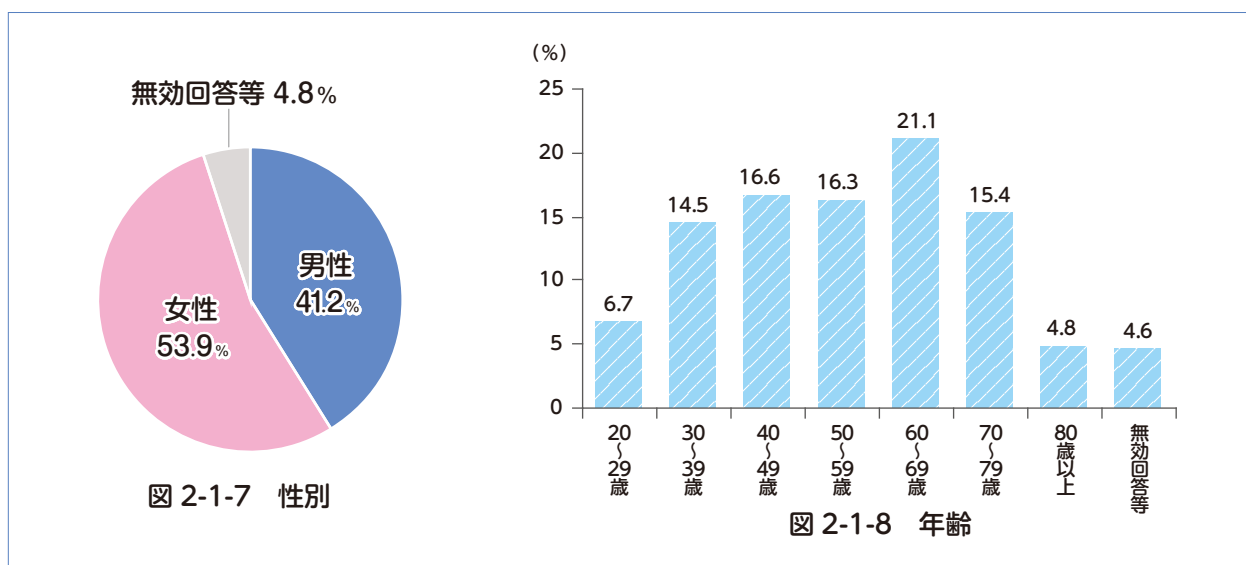
2 県民意識調査

この計画を策定するに当たり、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（図2-1-7・8）。

[回収状況]

対象者	回答者	回収率
2,000人	1,016人	50.8%

[回答者の属性]



(1) 食品由来のリスク*認知等について

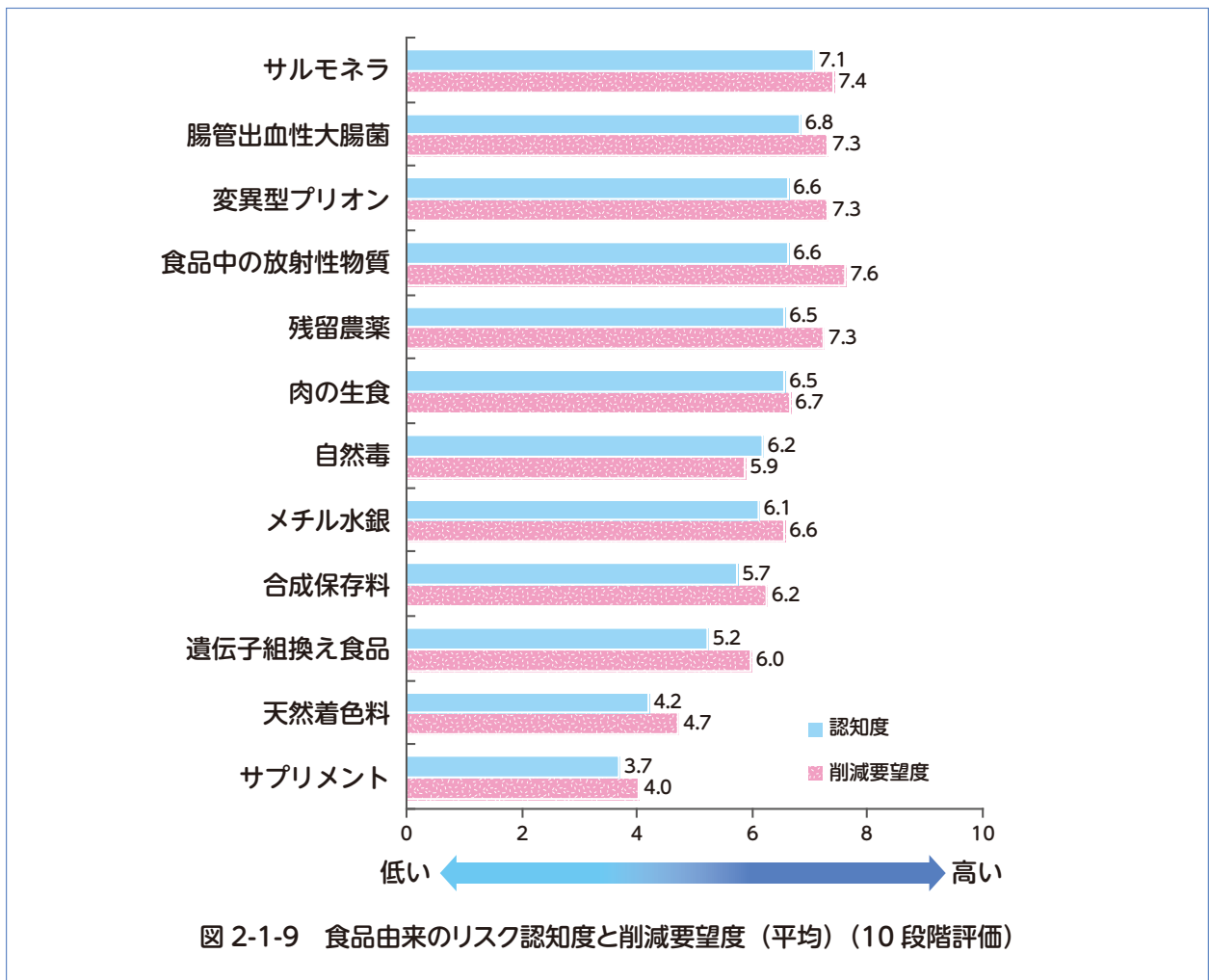
食品に由来する12のリスクを挙げて、健康への影響をどの程度高いあるいは低いと感じるか（認知度）、これらのリスクが社会に受け入れられるには、どの程度減らす必要があるか（削減要望度）について調査しました。削減要望度が高いほど、県民がそのリスクを受け入れられないと考える度合いが強いと見なすことができます。

リスクの認知度（平均）は、食中毒菌の「サルモネラ」、「腸管出血性大腸菌」が高く、次いで「変異型プリオン*」、「食品中の放射性物質」、「残留農薬」、「肉の生食」の順でした。

逆に「サプリメント」、「天然着色料」はリスクとしてあまり認知されていませんでした（図2-1-9）。

実際に健康被害が起きている「サルモネラ」や「腸管出血性大腸菌」については高く認識されていますが、「変異型プリオン」や「残留農薬」などリスクが管理され、衛生上危害の生じていないものについて高リスクと感じていたり、実際はリスクに差がない「合成保存料」と「天然着色料」のリスク認知度に差が見られました。

リスクの削減要望度（平均）は、認知度とほぼ相関していましたが、「食品中の放射性物質」は認知度に比べ削減要望度が高く、放射性物質に汚染された食品を県民が受け入れたくないと強く感じている傾向が見られました。



用語解説等

食品由来のリスク

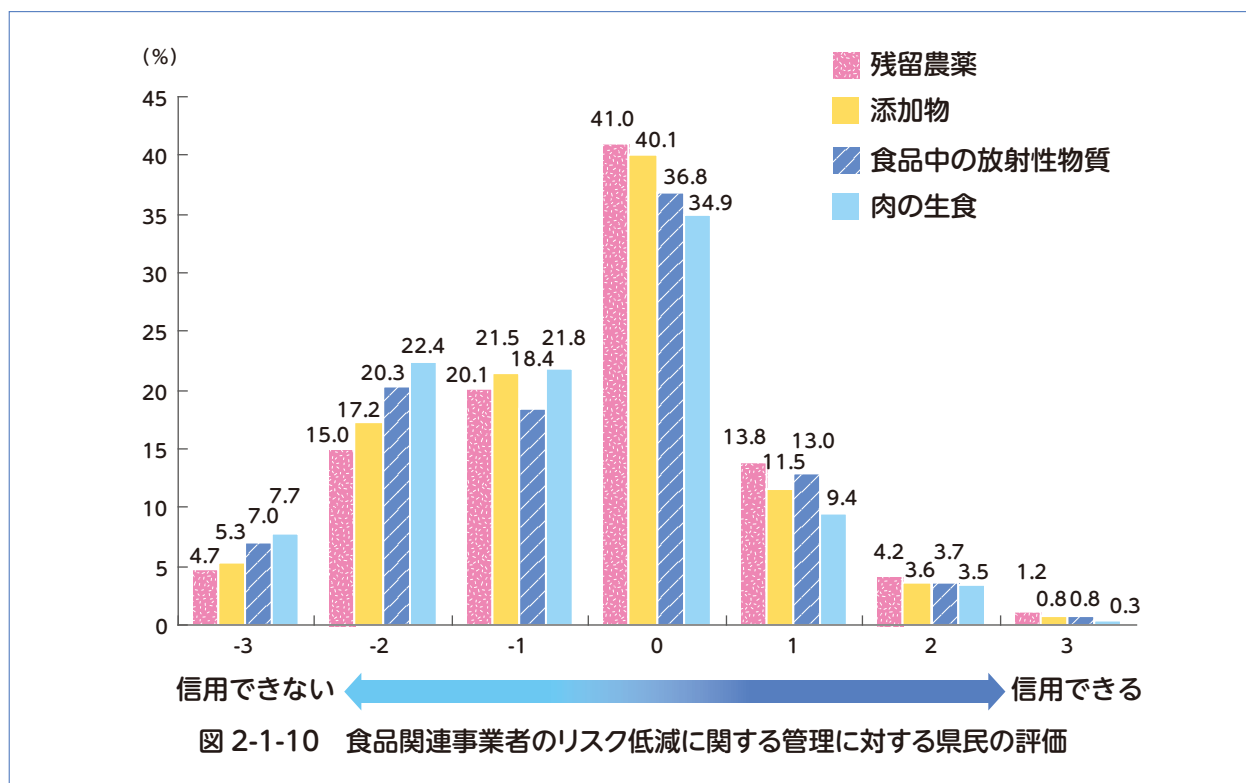
食品中に危害因子があることによって生じる健康への悪影響の確率（悪影響の起こりやすさ）と重篤度（悪影響の重さ）のことです。

変異型プリオン

牛の海綿状脳症（BSE）の原因となるもので、正常体内にもともとある正常型プリオンが異常化したものです。牛の海綿状脳症に罹患した牛の脳などの特定危険部位に特異的に蓄積し、人がこれらを食べることで、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病に感染すると言われています。

(2) 事業者の取組に対する県民の認識について

残留農薬、添加物、食品中の放射性物質、肉の生食の4つのリスクについて、食品関連事業者が行うリスク低減に関する管理を信頼できるかについて評価してもらったところ、「信頼できる」より「信頼できない」と評価した県民が多いことがわかりました（図2-1-10）。



(3) 食の安全・安心施策の満足度と要望度について

県が進めてきた16施策について、それぞれの満足度と要望度をたずねました。

満足度で、満点の半分（2.5）以上の評価を得た施策は「養鶏農場での高病原性鳥インフルエンザ対策」、「学校給食施設に対する監視指導」など5施策でした。また、要望度が高かったのは、「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。

「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」、「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」については施策を知らない県民が多いことがわかりました（図2-1-11）。

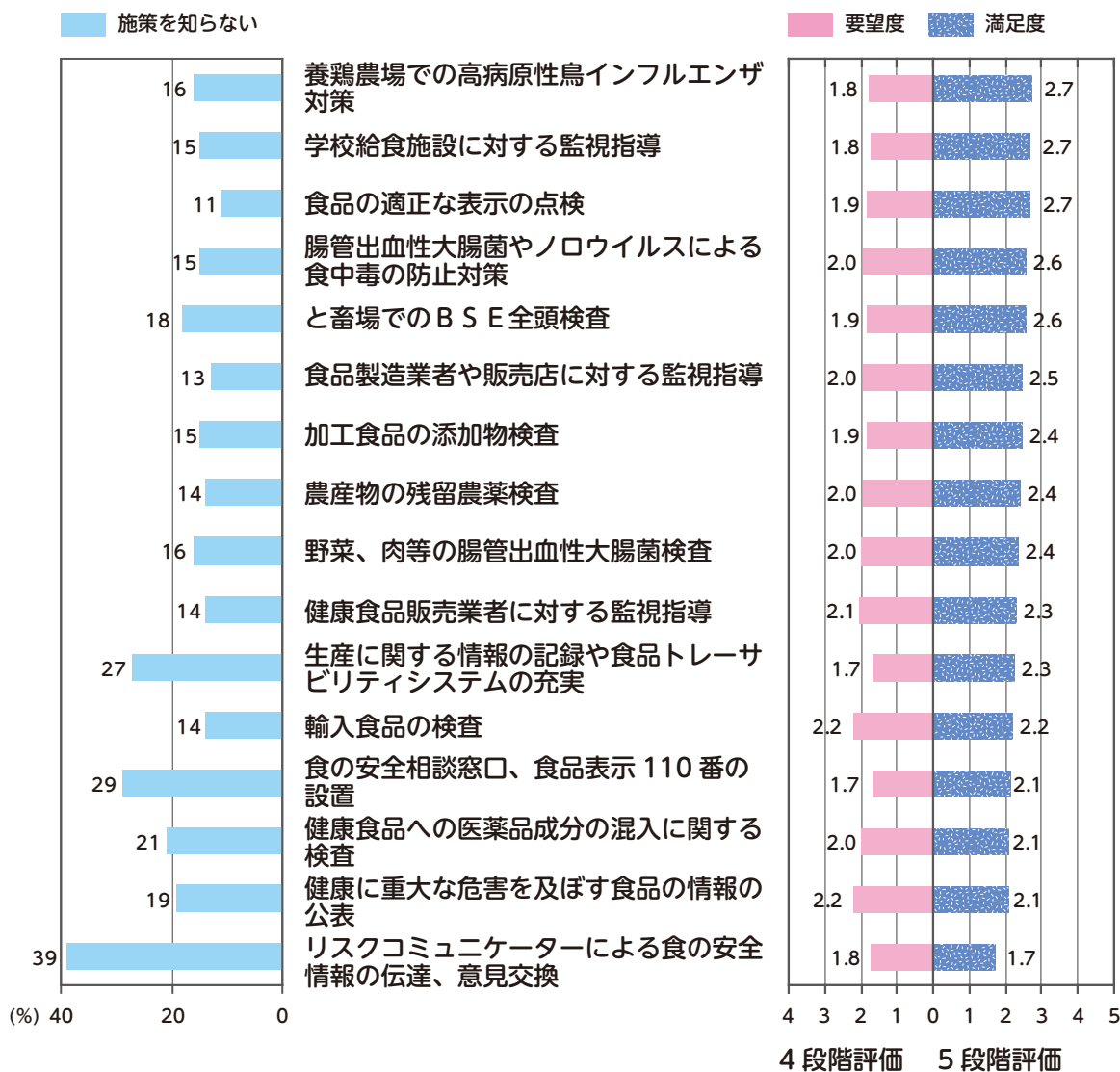


図 2-1-11 県民の食品安全施策への満足度と要望度及び「施策を知らない」と回答した人の割合

3 課題

社会情勢が刻々と変化する中で、食を取り巻く環境も変化し、経験したことの無い局面では、的確な対応が難しくなります。また、県民の、事業者や行政に対する意識も変化しています。

食の安全・安心を実現するための重要な課題を次のとおり整理しました。

(1) 腸管出血性大腸菌等の重篤な食中毒

浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件は、死者が8名という重篤性とともに、原因が私たちの生活に身近な食品だったことも衝撃的でした。このようなリスクが潜在する食品は浅漬だけではありません。また、ユッケをはじめとする牛肉の生食は、腸管出血性大腸菌による食中毒を引き起こす危険性が強いことから、法律によって厳しく規制されましたが、消費者の生食嗜好は根強く、生食経験の少なかった鶏、豚に広がる懸念があります。また、重篤性ということでは、ふぐの素人調理も問題です。ふぐによる重篤な食中毒事例は後を絶ちません。

これらの重篤な食中毒被害を防止することは、喫緊の課題です。

(2) 食を取り巻く現状に潜在するリスク

最近の食を取り巻く環境の変化により、県民の食生活は大変便利になり、多くのメリットがある一方、リスクも隠れています。経験したことの無い新しい状況に的確に対応できず、リスクの回避方法を知らないことによる落とし穴です。コールドチェーンの切断や、新鮮であれば生でも安全という誤解、レトルト類似食品の常温保存等がその例です。食品関連事業者も県民もこうした危険性があることを理解しないと、新しいメリットが生かされず、健康被害へとつながるおそれがあります。また、県民意識調査ではリスクへの理解や施策への認知が十分ではないこともわかりました。

(3) 県民からの信頼の確立

県民意識調査では、食品の安全性の確保に関する食品関連事業者の取組を信頼できないと答えた県民が多くみられ、また、県の施策については満足度が低かったり、知られていないものもたくさんありました。

県や食品関連事業者は、食品の安全確保に取り組むだけでなく、県民に対し、その取組に関する情報を積極的に提供するなど、信頼関係の構築に努める必要があります。県民に食の安心を定着させるためには、県民、食品関連事業者、県が、相互に信頼できることが前提となります。

II 重要な視点

食の安全・安心を実現するためには、全ての関係者がそれぞれの役割を果たさなければなりません。この計画では、先の課題を踏まえて、二つの視点に立って、様々な施策を展開します。

1 重篤な食中毒対策

生命に危険が及ぶような健康被害を引き起こす腸管出血性大腸菌は、牛などの腸管に存在することは知られていますが、一次産品である食肉や生鮮野菜の汚染状況、さらに、加工段階で殺菌されることなく最終食品まで汚染が続く経路は十分に解明されている訳ではありません。この菌による食中毒対策としては、まず生産から消費者へ提供されるまでのこの菌による汚染実態を把握することが必要です。

食品製造施設や調理施設では、この菌が食肉や生鮮野菜とともにいったとしても、工程の中で殺菌、除菌されることと、他への二次汚染を防ぐことが重要です。関係施設への立入では、こうした取り扱いが確実に行われていることを監視指導します。特に学校、病院、高齢者施設など、ハイリスク集団に食事を提供する施設に対する監視指導を徹底します。

また、消費者の生食嗜好は、永年の食経験に裏打ちされたものではなく、その危険性を正しく認識してもらうなど、重篤な食中毒から身を守るための正しい知識を、広く県民に普及啓発することも求められています。

一方、自然界には、ふぐ、トリカブト、カエントケをはじめ重篤な中毒を引き起こす動植物が多数存在します。本県で中毒例の多いふぐは、すべての個体が毒化している訳ではないため、過去の食経験からふぐは安全だと誤解している人も多く、ふぐの毒化の実態を系統的に把握し、その結果を踏まえて、ふぐの危険性を広く県民に普及します。

2 リスクコミュニケーターによる相互理解の促進

リスクコミュニケーションは、県民に食の安心を定着させるために重要であり、従来から取り組んできた現場視察と関係者の意見交換をセットにした形式だけでなく、進め方やテーマを多様化し、より多くの県民が参加することが求められます。

また、リスクコミュニケーションの内容は、科学的理論を尊重し、客観的事実に立脚している必要があります。

県では、平成19年度から国の食品安全委員会と連携し、全国に先駆けてリスクコミュニケーターの育成に取り組んできました。200人を超える、リスクコミュニケーターは、様々な属性や立場の方であり、リスクコミュニケーションの企画立案、調整、司会進行などを担い、今後は、主体的に多様な形式のリスクコミュニケーションを推進します。一方、県は、リスクコミュニケーターの活動を側面的に支援、促進するため、育成研修、場の提供、広報、資料提供などにも積極的に取り組みます。



Ⅲ 施策の大綱

前計画では、農林水産物の生産段階における食品の安全確保、県内流通食品の安全確保の推進、県民・食品関連事業者・行政間における情報・意見交換の推進等を図るため、様々な施策に取り組んできました。また、食を取り巻く現状や、県民意識調査の結果に基づく重要な視点を踏まえ、本計画では次の基本方針に基づいて、各基本施策を展開します。

1 基本方針

食の安心のためには、科学的な事実として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ていることが必要になります。

考え方

安全の確保 + 信頼の確立 → 安心の定着

このため、県では食の安心の定着のために次の二つの基本方針を掲げ、安全で安心な食生活の確保を目指します。

(1) 生産から消費に至る一貫した安全の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から消費までのすべての段階において、関係者による一貫した衛生管理が行われなければなりません。このことは重篤な食中毒を防止するためには特に重要です。

食品による健康への悪影響を未然に防止する観点から、生産から消費に至る一連の各段階で科学的知見に基づいた施策を進めるとともに、科学的かつ総合的な施策を進める上での基礎となる調査研究や人材育成など、食品の安全性を確保するための体制基盤の充実を図ります。

また、健康への悪影響が発生した場合には、関係する者がそれぞれの役割を果たしながら拡大防止、再発防止に取り組めます。

施策の方向 1 生産段階での安全確保

と畜場（とちくじょう）等で処理される食肉等の衛生管理、BSE対策、高病原性鳥インフルエンザ防疫対策など畜産物の安全確保対策、農産物生産の工程管理や農薬の適正使用など農産物の安全確保対策、貝毒発生監視など水産物の安全確保対策に取り組めます。

施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

食中毒の防止、不良食品の排除、適正な表示、添加物の適正使用、自主管理の推進などの施策に取り組みます。

施策の方向 3 消費段階での安全確保

県民へ食中毒の予防に関する知識の普及啓発、健康危害情報の提供による注意喚起などの施策に取り組みます。

(2) 安心の定着に向けた信頼の確立

県及び食品関連事業者による積極的な情報提供を促進するとともに、食品関連事業者と県民等との情報・意見交換により相互理解を図り、信頼関係の構築に努めます。これにより県民の不安を解消し、食に対する安心の定着を図ります。

施策の方向 4 情報の提供

情報社会の現代は、食に関する様々な情報が日々飛び交っており、その中には必ずしも正確ではない情報も存在します。

科学的知見に基づく正確でわかりやすい食の安全・安心情報を、ラジオ、広報紙、県ホームページなど様々な広報媒体を利用し提供します。

また、農林水産物の安心確保等のため生産履歴情報を提供します。

施策の方向 5 相互理解の促進

食品関連事業者と消費者が情報や意見交換する機会を提供したり、地域で活躍するリスクコミュニケーターなどを支援してリスクコミュニケーションの促進を図ります。

また、生産者の顔が見え、生産地が明らかで新鮮な農林水産物を安心して購入できる地産地消も推進します。

2 基本施策

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

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、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、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）対策並びに高病原性鳥インフルエンザ等の防疫対策が必要です。

現状と課題

- 家畜伝染病予防法が平成23年に改正され、家畜の伝染病を早期に発見するための届出制度や発生農家への支援の充実、海外からの病気の侵入を防ぐための水際検疫の強化などが盛り込まれ、畜産農家に対しても新たな飼養衛生管理基準を守るよう指導しています。今後も畜産農家への啓発と併せ、病気の侵入防止対策をさらに進めていく必要があります。
- と畜場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（表2-3-1）。また、食鳥処理場に搬入される鶏等についても、一羽毎に食鳥検査員が検査をしています（表2-3-2）。検査で異常が認められた場合は、廃棄等の処分を行います。

表 2-3-1 と畜検査頭数

	牛	子牛	馬	豚	総計
平成23年度と畜検査頭数*	4,343	239	4	395	4,981

*津山市食肉処理センターと井原市食肉センターでの処理頭数

（資料：岡山県）

表 2-3-2 食鳥処理羽数

食鳥処理場	許可施設数	平成23年度処理羽数
大規模施設	4	11,021,687
小規模施設*	15	309,281

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

（資料：岡山県）

- 牛や鶏等は腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌を保有していることがあり（表2-3-3）、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。

表 2-3-3 食中毒菌の検出割合

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

(食品安全委員会評価書^①平成23年^②平成24年^③平成21年^④岡山県平成18年・23年)

- BSE対策については、肉骨粉*飼料の禁止、死亡牛の検査、と畜場における特定部位*の除去及びBSEスクリーニング検査*、脊柱の食品への利用禁止など、生産段階からと畜、食肉処理、販売の各段階において規制されてきました。
飼料規制等の国内対策の結果、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。なお、国際獣疫事務局(OIE)*が最近の国際的なBSE発生状況から新たな方針を示す可能性があるため、日本でも死亡牛の検査対象月齢の見直し等が行われる可能性があります。
- と畜場では、県民の安心確保の観点から、国が検査の対象としていない21月未満の牛についても対象として、BSEスクリーニング検査を継続してきました。
なお、国においては、食品安全委員会の評価結果を踏まえ、検査対象月齢(21月以上)の引き上げ等BSE対策についての見直しが行われました。

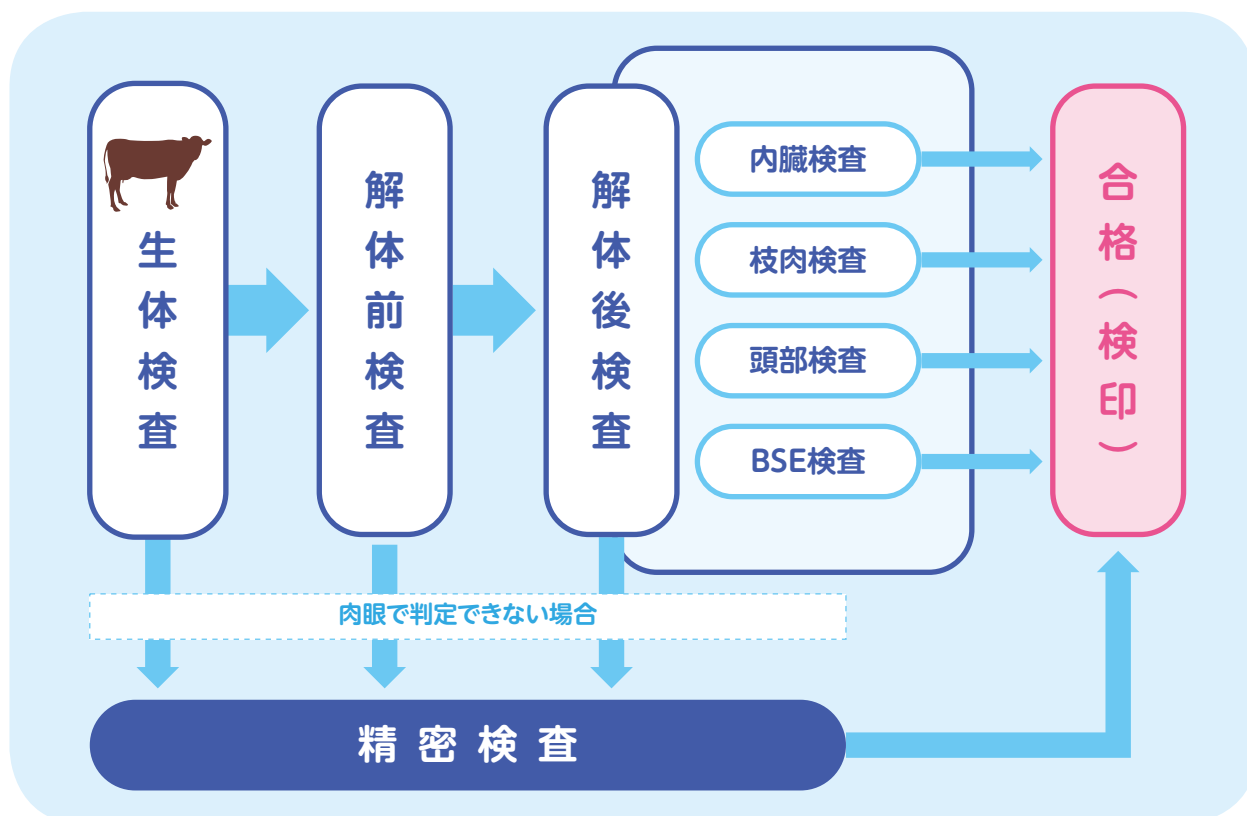


図 2-3-1 と畜検査の流れ

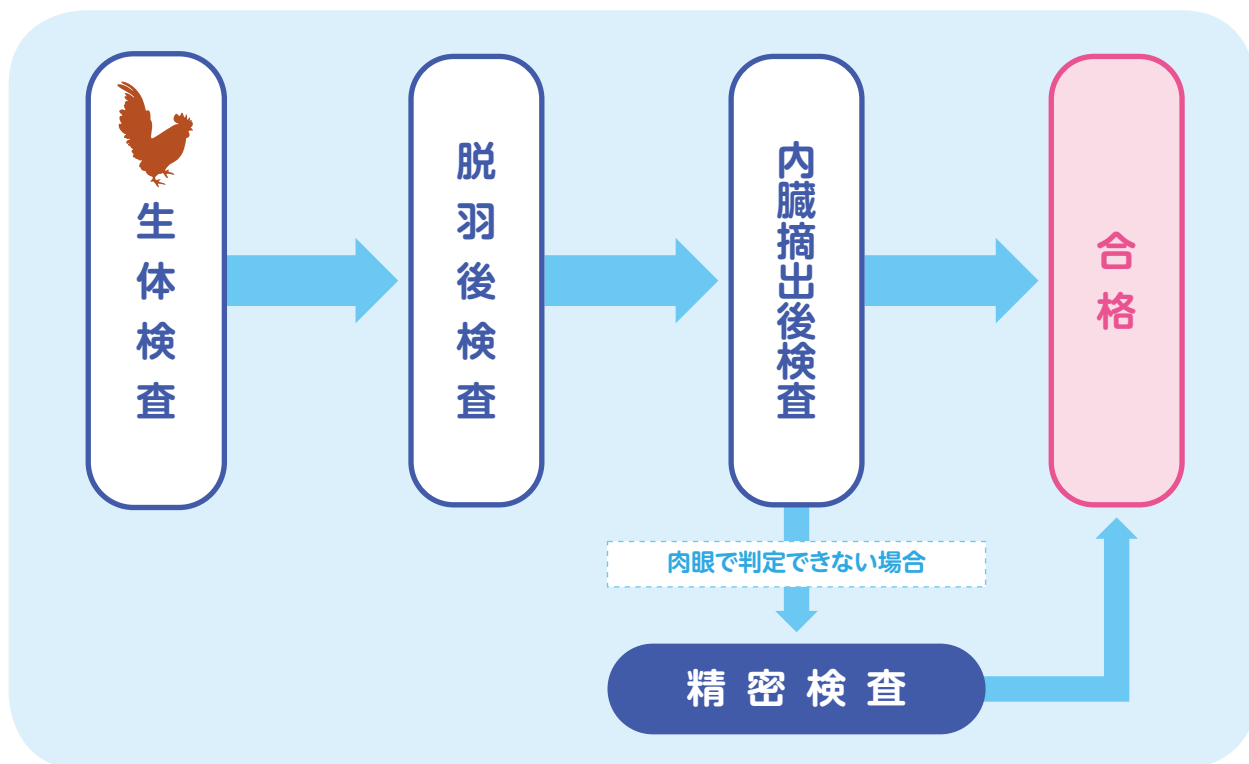


図 2-3-2 食鳥検査の流れ



図 2-3-3 国内 BSE 検査の流れ

施策展開

○生産段階におけるBSE対策（畜産課）

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飼料製造工場、畜産農家への監視指導を行います。また、死亡牛のBSE検査を行います。

○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。

○と畜場における枝肉等の汚染防止対策（生活衛生課）

と畜解体作業のときに枝肉等が腸管出血性大腸菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導します。

○食鳥処理場における食鳥と体の汚染防止対策（生活衛生課）

食鳥と体（しよくちょうとたい）（と殺し羽毛を除去したもの）のカンピロバクターによる汚染の実態を把握し、食鳥と体がカンピロバクター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。

○と畜場におけるBSE対策（生活衛生課）

と畜場において、BSEスクリーニング検査等BSE対策を実施します。なお、BSE対策の見直しを行う場合は、国等と連携して説明会や意見交換会を実施し、県民や食品関連事業者の理解と不安解消に努めます。



食鳥処理の様子



と畜検査の様子

計画の指標または目標

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
BSE対策			
飼料製造業者立入	H23	14件	14件
畜産農家飼料給与監視	H23	140件	140件
牛農場立入	H23	3,604戸 336,085頭	全農場各2回 130,000頭
死亡牛検査	H23	666頭	666頭
高病原性鳥インフルエンザ対策（岡山市、倉敷市を含む）			
鶏農場立入	H23	744戸 44,973千羽	全農場各3回 36,000千羽
モニタリング検査の実施	H23	42戸 2,070羽	45戸 2,100羽
と畜場の監視指導 （倉敷市にと畜場はなし）	H23	開場時に随時実施	開場時に随時実施
食鳥処理場の監視指導	H23	大規模施設8回 小規模施設22回	大規模施設各2回 小規模施設各1回

用語解説等

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。

肉骨粉

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

特定部位

異常プリオンが蓄積する可能性があるため、除去及び焼却が義務付けられている部位で、牛の場合は、30月超の頭部（頬肉、舌及び扁桃を除く。）及び脊髄、全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）が該当します。

BSEスクリーニング検査

牛がBSEに感染していないかどうかを、牛の延髄（脳の一部）を取り出して、異常プリオンがあるかないか調べるための一次検査のことです。

国際獣疫事務局（OIE）

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

※腸管出血性大腸菌、カンピロバクターについては基本施策（4）で説明します。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

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、農薬の適正使用を徹底するとともに、産地に対してGAP*手法の導入を推進していくことが必要です。

現状と課題

- GAPの導入については、県、農業団体で構成する県GAP推進協議会が主体となり、指導者の養成やマニュアル、パンフレットを作成・配布したことによって、GAPに取り組む産地が増加しており、平成23年度末には野菜を中心に27産地となっています。しかし、県民意識調査ではこれらの取組は流通事業者、県民に十分知られているとは言えない状況にあり、今後とも周知・普及が必要です。また、導入産地の拡大とともに、取組内容の高度化を進めることが必要です。
- 安全で安心な農産物の生産のため、農薬使用基準の遵守を徹底するとともに、近接した他作物への飛散防止対策など、農薬に起因する危被害を未然に防止するため、年間6回の研修会を実施しています。しかし、残留農薬については危害因子としてリスクをもたらすとの意識が高いことから、引続き農薬の安全・適正使用について指導を徹底する必要があります。



農家の作業場でのGAP研修



農薬管理指導員研修

施策展開

○GAPの推進（農産課）

GAPについては、導入産地数の拡大を図るとともに、GAPの制度や事例を紹介する研修会の開催など、取組内容のレベルアップに向けた技術指導の支援を行います。また、JA指導員、普及指導員等による生産者の自己点検結果を評価する体制づくりや、糖度・鮮度保証などと組み合わせた情報発信など、一層の高度化を図ります。

○農薬の安全、適正使用の指導（農産課）

農薬の流通・使用における適正な取り扱いを図るため、現場における指導的な立場にある者を「農薬管理指導員」として認定し、研修会において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ます。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
GAP推進について	H23	27産地	35産地
農薬管理指導員認定研修会	H23	6回	年間6回開催

用語解説等

GAP（農業生産工程管理）

Good Agricultural Practiceの略称であり、適正農業規範と訳します。消費者や流通業者等から信頼される農業生産を行うには、関連する法令や科学的な根拠に基づく管理方法等に則した、プロセスを重視した適正な農業生産を行うことが必要です。

GAPは、このような、プロセスを重視した適正な農業生産を実施するため、食品安全、環境保全、労働安全の観点から、農業生産活動の全ての工程において、事前に危害を及ぼす要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実施、記録、点検、評価を繰り返して行う一連の改善活動をいいます。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

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

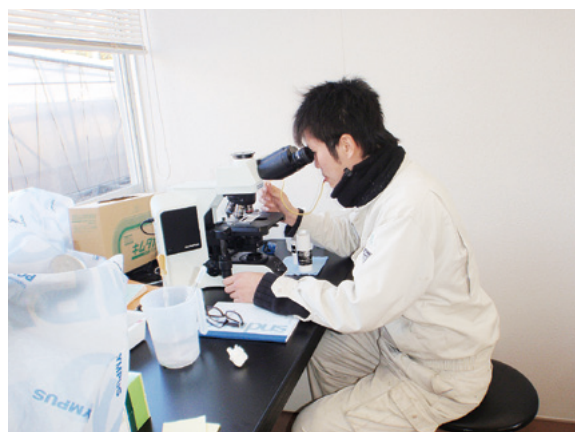
安全で安心な水産物を供給するためには、養殖業者が水産用医薬品を適正に使用することが必要です。また、アサリ、マガキについては貝毒*発生状況やノロウイルスについて監視調査を実施する必要があります。

現状と課題

- 養殖魚の安全性を確保するため、養殖業者に対して水産用医薬品の適正使用の指導を実施するとともに、養殖魚の医薬品残留検査を行っています。
- 貝毒が発生しやすい時期である4～6月にアサリの貝毒検査を実施しています。また、10～4月にはマガキで同様の検査を実施しています。これら貝毒検査と並行して、貝毒原因プランクトンの発生動向も調査しています。貝毒発生監視調査については、年間計68件検査を実施しています。
- マガキの安全性を確保するため、出荷時期である10～2月（漁協の自主検査は10～4月）にノロウイルス監視調査を実施しています。ノロウイルス監視調査では年間計150検体を検査しています。



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、水産用医薬品の適正使用の指導を実施するとともに、養殖魚の医薬品残留検査を行います。

○貝毒発生監視調査（水産課）

4～6月（アサリ）と10～4月（マガキ）に、貝毒原因プランクトン調査及び貝毒検査を行い、貝毒が基準値を超えた場合には出荷の自主規制等を指導するとともに、結果の公表を行います。

○ノロウイルス監視調査（水産課）

10～2月（漁協の自主検査は10～4月）にノロウイルス検査を実施し、陽性の場合には関係機関へ注意喚起するとともに、陰性になるまで生食用出荷を自粛するよう指導します。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
養殖衛生管理について指導する経営体数の割合	H23	100% (49/49経営体)	100%
貝毒発生監視調査	H23	68件	68件 (麻痺性貝毒34検体、 下痢性貝毒34検体)
ノロウイルス監視調査	H23	150検体	150検体

用語解説等

貝毒

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

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

基本施策（4）食中毒対策

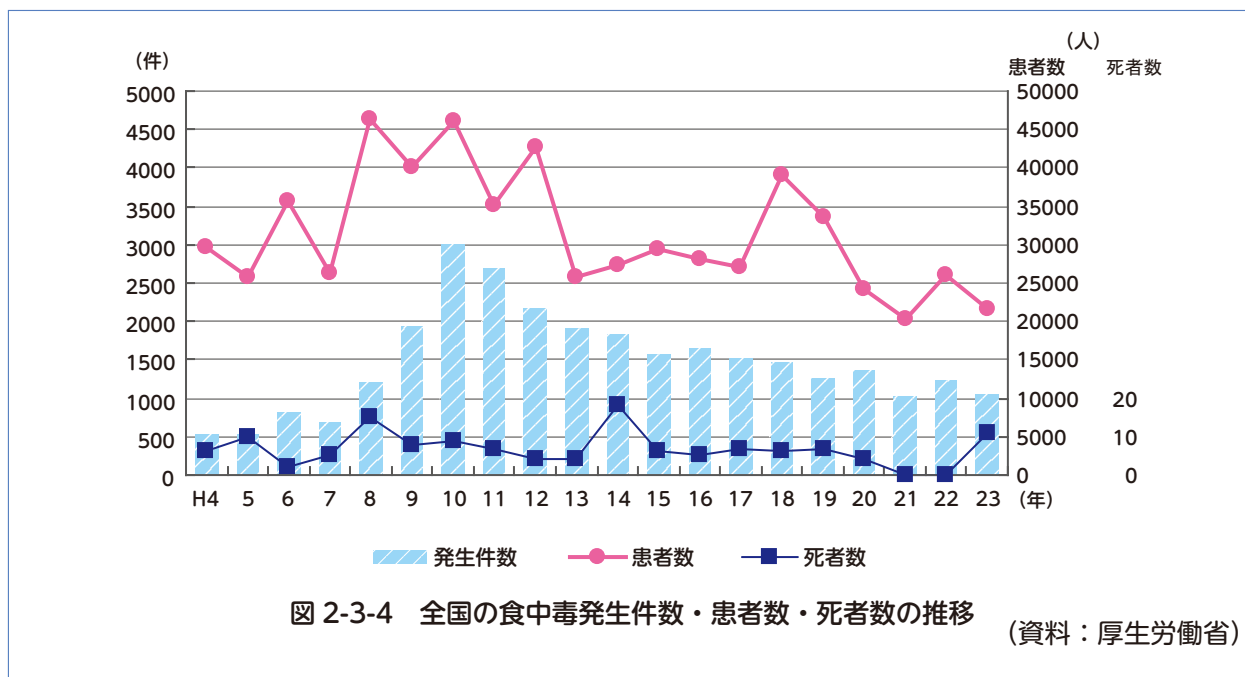
食中毒は、食による健康への悪影響の典型的なものであり、その発生防止対策は食の安全・安心を確保するための重要な施策です。

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

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、被害の拡大防止に努めます。

現状と課題

- 全国の食中毒の発生件数は、平成10年をピークに徐々に減少する傾向が見られますが、平成21年からは、1,000件程度で推移しています。一方、患者数は年による差が大きく、最近では2万人から4万人で推移しています（図2-3-4）。



- 腸管出血性大腸菌*による食中毒は、重症化するとHUS*を併発し、死に至る場合もあることから、特に注意を要します。平成23年にはユッケを原因とする食中毒（死者5名）の発生をきっかけに、生食用食肉の加工や調理等の基準が新たに定められ、牛レバーは、生食用としての販売・提供が禁止されました。

平成24年には浅漬を原因とする食中毒（死者8名）が高齢者施設等で発生しています。

- カンピロバクター*による食中毒は、平成20年から平成23年の全国統計で最も発生件数が多く注意を要します（図2-3-6）。全国のカンピロバクターによる食中毒で、原因食品が判明した事例の多くが鶏肉や牛肉の料理で、中でも、鶏刺し、鶏レバーなどの鶏肉の生食が原因の事例が報告されており（図2-3-5）、背景には食肉の生食嗜好の高まりがあると思われます。

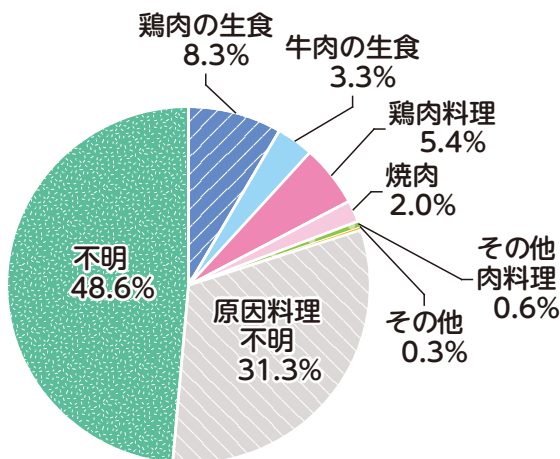


図 2-3-5 カンピロバクターによる食中毒の原因食品の内訳 (H20-23年 全国)
(資料：厚生労働省より岡山県作成)

- ノロウイルスによる食中毒は、県内では過去5年間で発生件数が最も多く、全国でも2番目に多く発生しています（図2-3-6）。

原材料に由来するものも見られますが、調理従事者を介して、弁当等が污染されたことが原因と推測された事例の方が多く発生しています（図2-3-7）。

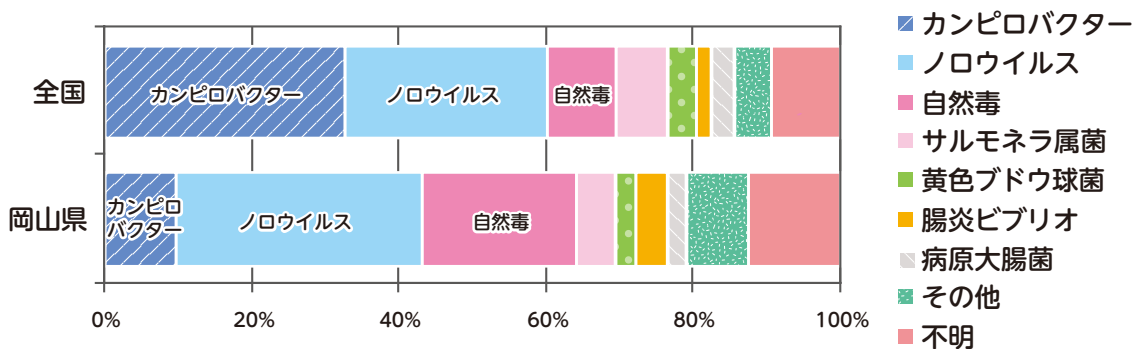


図 2-3-6 食中毒の病原物質の比較 (H19-23年)
※岡山市、倉敷市を含む (資料：厚生労働省)

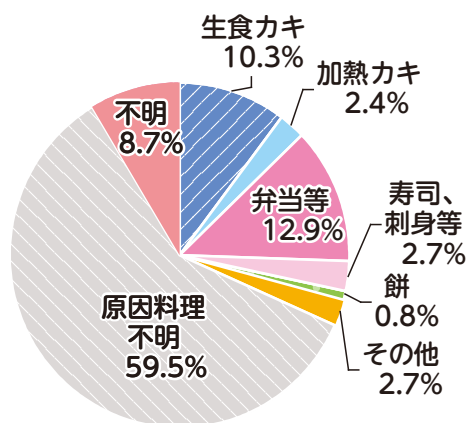


図 2-3-7 ノロウイルスによる食中毒の原因食品の内訳 (H20-23年 全国)
(資料：厚生労働省より岡山県作成)

- ふぐ、キノコ等の自然毒による食中毒は、1 事件あたりの患者数は多くありませんが、毎年発生しています (表 2-3-4)。

表 2-3-4 県内^{*}の自然毒による食中毒発生件数と患者数 (H19-23年)

単位：発生件数 (患者数)

病因物質	H19	H20	H21	H22	H23	計
ふぐ		2 (2)	2 (3)	4 (4)	1 (1)	9 (10)
チョウセンアサガオ			1 (1)	2 (4)		3 (5)
キノコ	1 (1)			1 (5)		2 (6)
その他			1 (4)			1 (4)
計	1 (1)	2 (2)	4 (8)	7 (13)	1 (1)	15 (25)

^{*}岡山市、倉敷市を含む

(資料：岡山県)

ふぐによる食中毒は、患者が死亡することもあり、ふぐの有毒部位を処理する際は専門知識が求められます。このため、岡山県ふぐ調理等規制条例で、ふぐの調理、加工、販売は、届出された施設で、登録者が行うよう規制されています (表 2-3-5)。

表 2-3-5 ふぐ調理所等届出施設数及び登録者数 (H24.11現在)

ふぐ調理所等の届出施設	1,082施設
ふぐの調理等を行う登録者	5,210人

^{*}岡山市、倉敷市を含む

(資料：岡山県)

ふぐによる食中毒のほとんどは素人料理が原因で発生しており、過去に有毒部位を食べても大丈夫だったとの過信によるものでした。

また、キノコやチョウセンアサガオによる食中毒も素人調理によるもので、食べることができる種類と間違えたことが原因でした。

- 馬刺しやヒラメの刺身を食べて、数時間程度で嘔吐や下痢の症状を起こす食中毒の病因物質として、寄生虫のサルコシスティス・フェアリー*とクドア・セプテン・プンクタータ*の存在が平成23年に明らかになりました。これらの新たな病因物質について普及啓発を行う必要があります。

施策展開

○全般的な食中毒対策（生活衛生課）

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

飲食店、弁当屋、給食施設など食中毒リスクが高い施設に対して、多発しやすい時期の一斉取り締まりの実施など、重点的に監視指導を行います。

○特に注意を要する食中毒対策（生活衛生課）

・腸管出血性大腸菌食中毒対策

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

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

・カンピロバクターによる食中毒対策

食肉を取り扱う事業者に対し、生食のリスクを認識させ、豚生レバー、鶏刺し、鶏生レバー等、生食用としての提供の自粛を指導します。

・ノロウイルスによる食中毒対策

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を防止するための健康チェックや手洗いの徹底等について指導します。

○自然毒による食中毒対策（生活衛生課）

ふぐの素人調理による食中毒を防止するため、ふぐ毒の危険性について周知します。また、毒キノコ、チョウセンアサガオ等の誤食を防止するための啓発を行います。

○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流行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。

○食中毒に関する新たな情報の提供と対策の指導（生活衛生課）

サルコシスティス・フェアリーやクドア・セプテンpunkタータによる食中毒の予防対策といった新たな情報の普及啓発を行います。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
加工・製造・調理施設等に対する目標監視件数達成率	H23	100%以上	100%以上
暮らしやすさ指標 食中毒等の発生件数	H23	239件/年	170件/年

用語解説等

腸管出血性大腸菌

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

HUS

溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome）の略のことです。様々な原因によって生じる急性腎不全で起こり、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。HUSは腸管出血性大腸菌感染症の重症合併症の一つであり、子どもや高齢者など抵抗力の低い人は特に危険です。

カンピロバクター

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

サルコシスティス・フェアリー

食中毒の原因となる寄生虫です。犬と馬の寄生虫で、人に寄生することはありませんが、サルコシスティスが寄生した馬刺しを食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢をし、軽症で終わった事例が報告されています。

クドア・セプテンpunkタータ

食中毒の原因となる寄生虫です。魚に寄生する粘液胞子虫（クドア）の一種で、ヒラメに寄生することが知られており、人には寄生しないと言われています。クドアが寄生したヒラメの刺身を食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢をし、軽症で終わった事例が報告されています。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保**施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保****基本施策（5） 不良食品の排除**

食品は、単に健康危害の原因とならないだけでなく、法令による規定に適合したものでなければなりません。また、衛生上守るべき目標として通知等（衛生規範やマニュアルなど）で示された要件を満たすことも必要です。

食品衛生法、JAS法など各種法令に基づく基準や規格に適合しない食品、腐敗したり異物が混入した不衛生な食品、衛生規範などの要件を逸脱した食品を、ここでは不良食品と呼びます。

食品の生産から販売に至る各行程で、不良食品が流通ルートに乗らないよう販売店（スーパー等）や製造施設に対する監視指導、試験検査を実施するとともに、不良食品を発見した場合は排除し、再発防止を指導しています。

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、食肉製品や清涼飲料水を製造する際の殺菌温度や時間の基準、細菌数の基準、添加物の使用量の上限や対象食品についての基準、野菜や果物の残留農薬の基準などです。

また、食品と同等に注意を要するものとして、食品に接する器具、食器、食品用の容器包装材、乳幼児が口に入れるおもちゃ、洗剤などにも基準が定められています。

食品製造施設等の監視では、製造時の殺菌温度、添加物の使用状況等の確認を行っていますが、基準や規格に適合しているかについては、原材料や製品等の試験検査で確認しています。

過去4年間に6,264件の食品等について食品成分、添加物の量、残留農薬、細菌数などの試験検査を実施したところ、28件が基準や規格に適合していませんでした。アイスクリーム類が全体の約4割を占め（図2-3-8）、いずれも小規模な製造施設でカップに充填した製品で、細菌の基準違反でした。違反の主な発生要因は、機械器具の洗浄殺菌の不十分、製造時の殺菌不良などでした。生食用カキの養殖海域海水が9件と続きます。生食用カキは、養殖海域の海水に細菌の基準があり、違反した海域から水揚げされたカキは、生食用としては出荷できません。

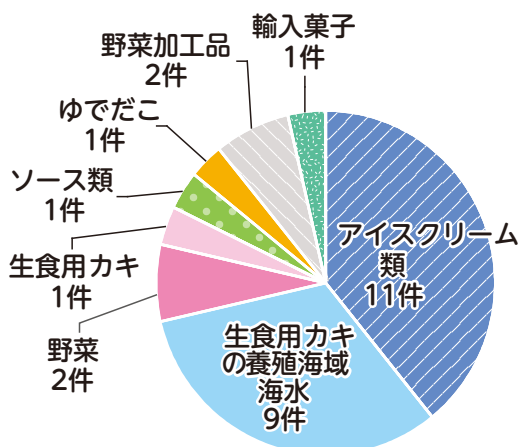


図 2-3-8 基準・規格不適合の内訳 (H20-23 年度)

※海域海水は生食用カキの加工基準の指標となるもので食品ではありません
(資料：岡山県)

- 腐敗したり異物が混入した不衛生な食品は、食品衛生法で販売等が規制されています。これらは、県民からの申出によるものが多く、また、県外の自治体から通報されることもあります。

平成23年度に発見された主な異物は、人毛、金属類、虫、合成樹脂でした (図 2-3-9)。

原因が食品製造施設にあると特定された事例での主な発生要因は、異物混入防止のための作業手順が守られていなかったり、機械器具類の清掃不良などでした。

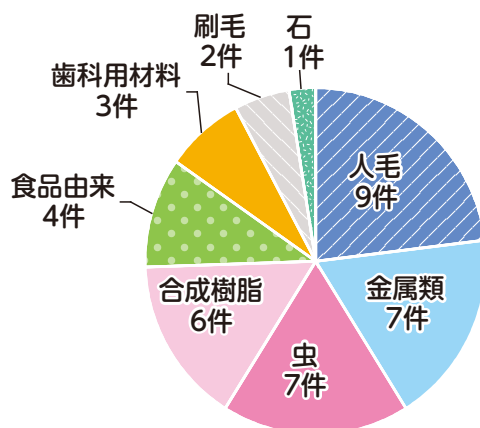


図 2-3-9 異物混入の内訳 (H23 年度)

(資料：岡山県)

- 「漬物の衛生規範」、「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等は、法令に基づく拘束力はありませんが、食品事業者が守るべき目標として示されています。平成24年8月に起きた浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒は、衛生規範が守られていれば防げた可能性があります。

- 健康食品*の中に医薬品成分が混入していないかを確認するため、国の委託事業に参画して検査を実施していますが、事業の実施時期が限られており、検査する検体の数を大幅に増やすことができない状況です。
- 表示基準に違反した食品の対応等については、基本施策6で説明します。

施策展開

○食品を取り扱う事業者に対する監視指導の徹底（生活衛生課）

食品を取り扱う事業者に対し、製造基準や成分規格だけでなく、衛生規範についても遵守するよう監視指導を徹底します。

また、異物混入を防止するための具体的な仕組や体制がつくられているか、また、それらが従事者に徹底されているか等について、指導や助言を行います。



食品を取り扱う事業者に対する監視指導

○試験検査の実施（生活衛生課）

添加物や残留農薬の量、細菌の数など、目視では適否の見極めができない事項については、試験検査を行い、法令や衛生規範に適合していることを確認します。

○健康食品の買上検査の強化（医薬安全課）

医薬品成分の混入した食品が流通していないか、県内に流通している健康食品の買上検査を県独自でも行います。

計画の指標または目標 (岡山市、倉敷市を含む)

指 標	年度	実績	目標値 (平成29年度)
収去検査*件数	H23	5,418検体	5,000検体以上/年
健康食品買上検査件数	—	—	5件以上/年

用語解説等

添加物の用途名

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

健康食品

法律上の定義はありませんが、一般的には、健康の保持・増進又は健康管理などの目的のために摂取される食品 (栄養補助食品、健康補助食品、サプリメントなど) を指すと考えられています。

収去検査

食品衛生法に基づき、食品等を無償で持帰り、添加物や残留農薬の量、細菌の数などを検査することです。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保**施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保****基本施策（6） 適正な表示の確保**

食品表示は、消費者が食品を購入する際に重要な情報となります。また、食品事故が発生し、被害の拡大防止や製品の回収を行う場合にも重要な役割を担っています。

食品表示は、飲食による衛生上の危害発生の防止を目的とした食品衛生法や、消費者の商品選択を助けることを目的としたJAS法、誇大表示の禁止を目的とした景品表示法等、目的の異なる複数の法律によって規定されており複雑です。

表示を行う事業者は、これらの法令を熟知し、適正に表示を行う責任があります。しかし、根拠のない賞味期限の付け替えや原産地の偽装などに加え、添加物やアレルギー物質の表示漏れなどによる自主回収が相次ぐなど、消費者は食品表示に対して強い不信感を抱いています。食品表示が適正に行われるよう、事業者に対し指導を行う必要があります。

現状と課題

- 表示を行う事業者は、表示制度が複雑であることから、内容を十分に理解し、適正な表示を行うことに多大な労力と時間を必要とし、負担を感じています。
適正な表示を確保するために、食品衛生法やJAS法に定められた表示事項等について、指導や助言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、県民や県外の自治体からの情報提供が端緒となることもあります。

このうち、文書等で指導した事例では、添加物表示に関するものが最も多く、製造者名や製造所所在地の表示漏れや表示ミス、アレルギー物質の表示漏れが続いています（図2-3-10）。

不適正な表示に至った主な原因は、事業者が表示制度を正しく理解していなかったり、表示内容の確認不足やラベル機の操作ミスであり、適正な表示を行うように今後も指導が必要です。

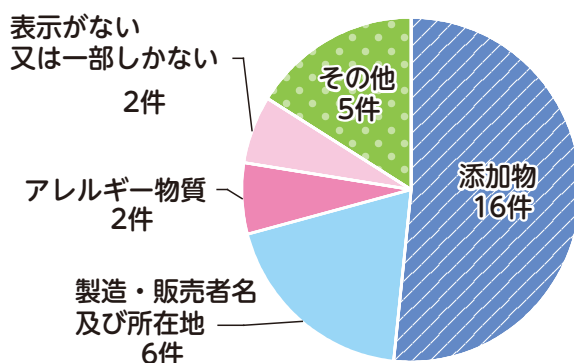


図 2-3-10 不適正表示に対して文書等で指導した事例の内訳（H20-23 年度）

（資料：岡山県）

- レトルト食品に包装形態が似ていますが、冷蔵しなければ保存性のない食品を消費者がレトルト食品と誤認したことにより、健康被害が発生しました。事業者は、定められた表示を行うだけでなく、「要冷蔵」を強調して表示するなどの工夫を行い、消費者に確実に伝える必要があります。
- 健康食品の中には、医薬品と間違えてしまうような効能効果や科学的根拠が不十分な表記等が記載された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の充実が必要です。

施策展開

- 表示制度の周知（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）
表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示制度の周知を行います。
- 表示を行う事業者への指導・助言（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）
表示を行うべき事業者への立入では、適正な表示が行われているか監視指導を行います。また、表示ミスや表示漏れのチェックを行う体制づくりや、期限設定に当たって、業界団体などのガイドラインに沿った保存試験結果など、科学的な裏付けを持って設定するよう指導や助言を行います。
表示を行う事業者からの相談には、表示が適正に行われるよう指導や助言を行います。



食品表示に関する指導

○流通食品の検査（生活衛生課）

流通段階の食品については、販売店での目視による確認だけでなく、試験検査を行い、添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを調べます。（遺伝子組換え食品の検査は県のみ実施）

○消費者の表示についての理解の促進（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）

消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取り扱えるよう、食品表示に関する知識の普及を行います。

○健康食品等の監視の強化（医薬安全課）

医薬品的な効果効能を標榜した健康食品広告への対応、監視を強化します。

計画の指標または目標

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
健康食品監視件数	—	—	300件以上/年
J A S 法等による適正表示の調査店舗数	—	—	270店舗以上/年

表示に関する主な法律と規制の概要

食品衛生法

食品の安全性を確保するために、公衆衛生上、必要な規制や措置を講ずることにより、飲食を原因とする衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。表示の対象となるものは、容器包装に入れられた加工食品等で、食品の名称、期限、保存方法、製造所所在地、製造業者氏名、添加物、アレルギー物質等の表示が義務付けられています。

JAS法

正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。この法律に定められたルールにより、JASマークや原産地などが表示され、消費者が食品を選択するために必要な表示とされています。

健康増進法

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

薬事法

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器に関する運用などを定めた法律で、いわゆる健康食品に、医薬品に該当する成分を配合したり、医薬品的な効能効果などの表示・広告を行ったりすることを禁止しています。消費者に「医薬品」的な誤認を与えるような食品が流通することにより、医薬品と食品に対する概念を混乱させたり、消費者に正しい医療を受ける機会を失わせ、疾病が悪化するといった保健衛生上の危害発生を未然に防ぐための規制をしています。

不当景品類及び不当表示防止法

商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘因を防止し、公正な競争を確保することで一般消費者の利益の保護を目的とした法律で、虚偽、誇大な表示を禁止しています。

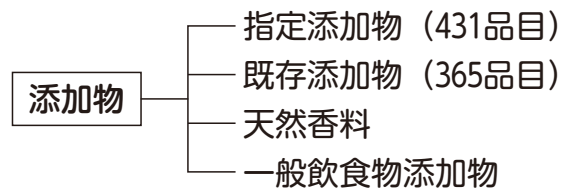
基本方針1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

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） 添加物の適正使用

食品の加工技術の進歩により、多種多様な加工食品が流通し、私たちの食生活を豊かにしてくれています。これらの食品の製造には、多くの場合、添加物*が使用されています。添加物とは、食品を製造するときに食品の加工や保存などの目的で使用する物質で、甘味料、着色料、保存料、殺菌料、着香料など様々な種類があります。添加物は、天然香料などを除いて、安全性が確認され、厚生労働大臣が認めた物質しか使用することができません。

食品衛生法で定められた添加物の基準が守られるよう、監視指導、試験検査を行う必要があります。



(平成25年2月現在) (資料：厚生労働省)

現状と課題

- 指定添加物425品目の使用総量は、微増傾向で推移しています。指定添加物一人一日平均摂取量を推計した厚生労働省の調査研究によると、平成14年度と比較して平成20年度は約20%増加しています（図2-3-11）。品目別には、調味料のグルタミン酸、甘味料のキシリトールをはじめ、使用基準が定められていない添加物が大半を占めており、これらの使用量は増加しています。

一方、ソルビン酸、サッカリン、安息香酸など、安全性の観点から使用上限量が定められている約80品目の添加物は、減少傾向にあります。例えばソルビン酸の国内での使用量は、平成23年には10年前に比べ半分に減少しました（図2-3-12）。また、菓子654件の甘味料を検査したところ、アセスルファムカリウム又はサッカリンが検出されたのは19件で、いずれも基準内でした。

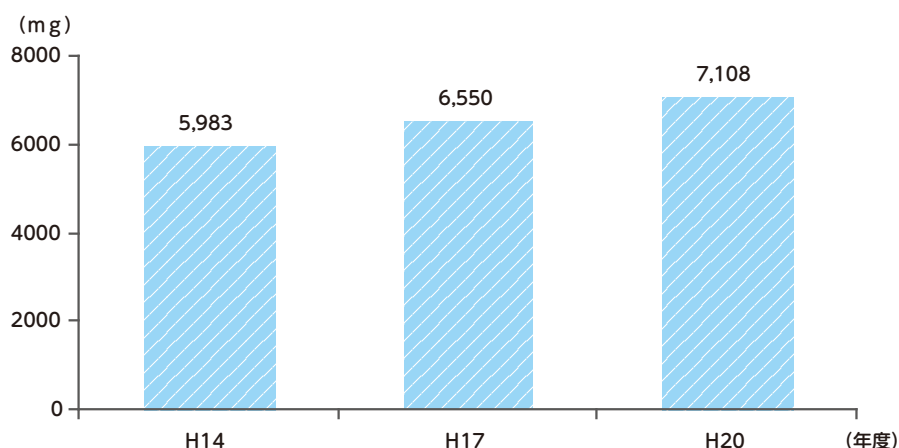


図 2-3-11 指定添加物の一人1日平均摂取量の推移

(資料：平成 22 年度厚生労働科学研究「食品添加物の規格の向上と使用実態の把握等に関する研究」から岡山県作成)

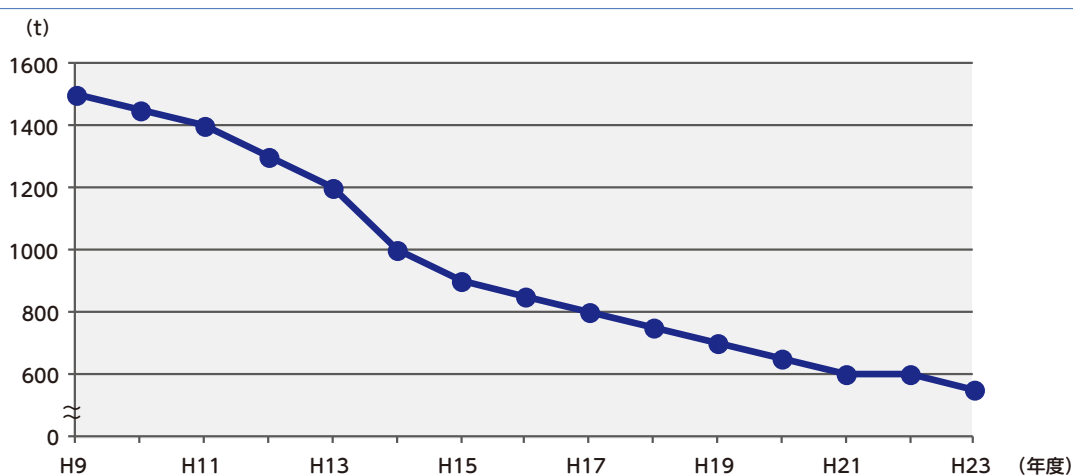


図 2-3-12 ソルビン酸及びソルビン酸カリウムの国内市場の推移

(資料：食品化学新聞社「食品添加物・素材市場レポート 2012」)

- 既存添加物は、平成 7 年に使用実態があった天然物由来の添加物で、国が既存添加物名簿として示しています。国は、個別の安全性審査を進めており、安全性に疑問があったり、使用実態がなくなった物質は名簿から削除されています。
- 過去 4 年間に全国の自治体が行った食品中の添加物の検査で、使用基準違反や法定外添加物*が検出された事例、368件（違反率：0.25%）でした（表 2-3-6）。
本県では、焼肉のたれに使用が認められていない安息香酸が使用されていたなどの事例を含む使用基準違反が 3 件、法定外添加物の検出が 1 件ありました。

表 2-3-6 全国の添加物の検査結果 (H20-23年度)

年 度	検査件数	うち、違反が判明した件数*	
		使用基準違反	法定外添加物の検出
H23年度	34,165	65 (0)	2 (0)
H22年度	36,552	87 (1)	7 (1)
H21年度	38,787	92 (0)	4 (0)
H20年度	38,041	96 (2)	15 (0)

※ () 内は、岡山県

(資料：厚生労働省)

施策展開

○添加物の適正使用の監視指導 (生活衛生課)

添加物を使用する事業者に対して、基準を遵守して使用するよう周知を徹底します。製造記録や添加物の秤量方法を点検するなど、添加物が適正に使用されているかどうか監視指導を行います。合わせて、製品の自主検査の励行や、適正な表示についても指導します。

○流通食品の添加物の確認 (生活衛生課)

流通食品等について添加物の試験検査を行い、使用基準が守られているか、表示されていない添加物が使われていないかなどについて調べます。

○添加物製造業者に対する指導 (生活衛生課)

添加物製造業者に対し監視指導を行うとともに、製品の試験検査を行い添加物が成分規格に適合していることを確認します。

計画の指標または目標

指 標	年度	実績	目標値 (平成29年度)
県内の食品の製造等を行う事業者における添加物の不適正使用件数	H23	0 件	0 件

用語解説等

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などは含まれません。

法定外添加物

厚生労働大臣が指定した添加物、既存添加物、天然香料以外の添加物のことです。海外で使用が認められている物質が、輸入食品から検出される事例があります。

基本方針1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

基本施策(8) 自主管理の推進

食品の製造から販売に関わる全ての事業者は、自らが食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることを認識し、安全な食品の提供と消費者の信頼確保に向けた管理や体制の整備に努める必要があります。この責任を果たすため、事業活動に当たっては、法令で規定する最低限度の基準を遵守するだけでなく、コンプライアンス*意識の高揚を図り、消費者からの信頼が得られるよう努める必要があります。

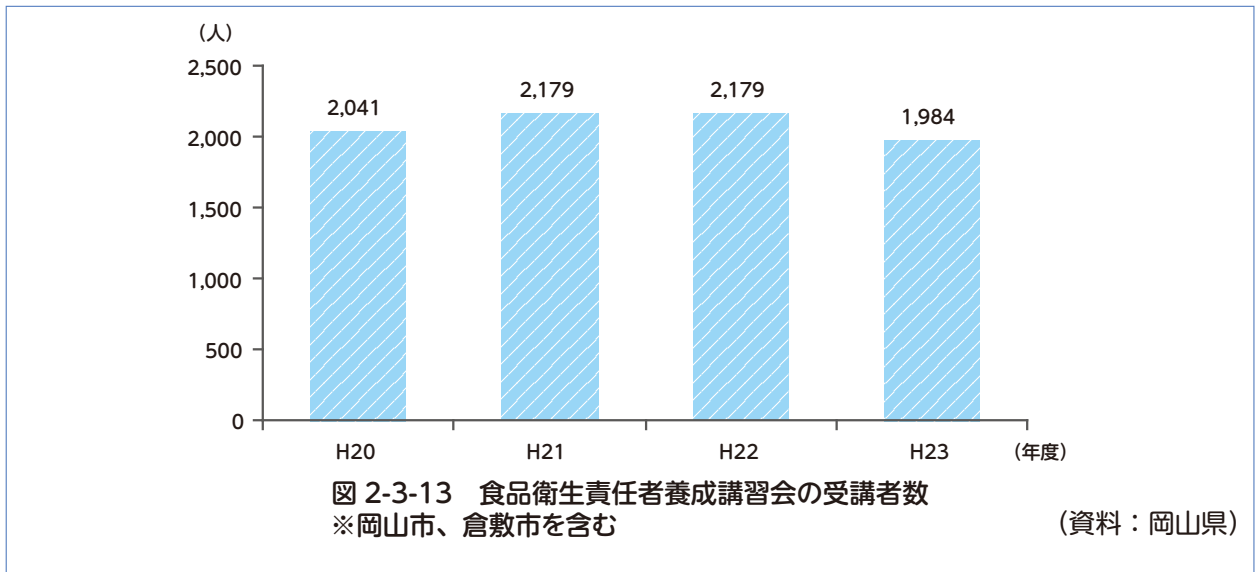
また、業界団体は、事業活動だけでなく、消費者を対象とした、食品の安全確保に関する社会貢献活動も目指しており、協働して取り組む必要があります。

現状と課題

- 法令に基づく様々な基準や規格は、食品衛生の確保についての最低限度を定めたものであり、食品の製造等を行う事業者は、こうした基準や規格を守ることはもちろん、食品中の添加物の量や細菌数など、目視では確認できない事項については自主検査で確認するなど、より高い水準の衛生管理を目指すことが望まれます。
- 衛生管理手法として世界標準となっているHACCPシステム*は、日本に普及し始めて20年以上になりますが、総合衛生管理製造過程*としての厚生労働大臣承認制度の他は、欧米と比べてあまり浸透しておらず、食品の製造等を行う事業者の衛生管理に対する意識をさらに向上していく必要があります。
- 人毛等の異物が混入した事例の原因は、従事者由来、異物混入防止のためのシステムに不備があった他に、異物混入に対する事業者の認識の甘さなどであり、事業者へは異物混入防止に対する認識を改め、自主管理が向上するように、指導や助言を引続き行う必要があります。
- 飲食店、販売店、食品製造施設等の営業施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けられています(図2-3-13)。衛生管理の改善に向けた取組や、従事者への衛生教育の実施など、自主管理の向上のための努力は、事業者はもとより、食品衛生責任者にも求められます。食品衛生責任者を中心とし、安全な食品の製造・販売を行う自主管理体制の確立・充実を図ることが必要です。



業界団体による巡回指導



- 条例第18条では、食品等が人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあるとして、事業者が自主的な回収に着手した場合、県に報告するよう定めており、これまでに31件の報告があります。これら事例のうち、消費者の手に渡った食品が十分に回収できた事例は3件だけでした。健康への悪影響を防止するためには、事業者間の回収だけでなく、消費者の手に渡った食品が確実に回収されることが重要であり、事業者が、より実効性の高い回収を行うことが求められます。
- (一社)岡山県食品衛生協会等の業界団体では、食品取り扱い施設への巡回指導を通じて、食品の取り扱いの指導や助言を行うなど、業界全体のレベルアップを図っています。また、消費者に対する普及啓発など、社会貢献活動にも取り組んでいます。

施策展開

○自主管理の向上のための指導・助言（生活衛生課）

食品の製造等を行う事業者に対して、施設の衛生管理体制や従事者教育の方法、自主検査の実施など、自主管理が向上するように指導や助言を行います。

また、安全な食品を供給するためにコンプライアンス意識の高揚と浸透につながる指導や助言を行います。

○HACCPシステムを取り入れた衛生管理の促進（生活衛生課）

法令で定められた基準を満たすのみでなく、より高い水準で衛生管理ができるように、HACCPシステムの考え方に基づく衛生管理手法の導入促進を図ります。

○食品衛生責任者の指導等（生活衛生課）

食品衛生責任者を対象とした講習会では、施設の衛生管理や食品の取り扱いが適正に行われるように、その責任や役割の周知を徹底します。また、食品の製造・加工・調理・販売を行う現場では食品衛生責任者が中心となり、衛生管理の向上や従事者への教育を充実させる等の自主管理が向上するように指導や助言を行います。

○適切な自主回収の実施のための指導・助言（生活衛生課）

健康被害の発生を防止するために、事業者が食品の自主回収に着手した場合は、条例に基づく報告をするよう周知徹底します。回収に当たり、回収方法が不十分な場合は、実効性のある回収となるよう適切に指導や助言を行います。

○業界団体との協働（生活衛生課、農産課、水産課）

食品の安全確保のため、(一社)岡山県食品衛生協会等の業界団体と協働して、知識や技術の指導など、食品衛生の向上のための取組や、食の安全に関する情報の発信を行います。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
食品衛生責任者養成講習会受講者数 （計画期間の累計）	-	-	平成29年度末までに 10,000人以上
自主検査認定事業者の増加 （(一社)岡山県食品衛生協会が実施する「食 品等事業者による自主検査導入促進事業」）	H24	63事業者	75事業者

用語解説等

コンプライアンス

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

HACCPシステム

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。

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

総合衛生管理製造過程

HACCPシステムによる衛生管理を行って製造又は加工される工程として、厚生労働大臣が個別に承認する制度で、対象食品には、乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、魚肉練り製品、清涼飲料水があります。平成24年度9月末時点で承認を受けている施設は全国で771件あります。



基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

基本施策 (9) 調査研究

科学的なデータに基づいた効果的な監視指導に生かすため、環境中の物質や病原微生物による食品等の汚染実態、食中毒起因ウイルスの検査法の開発等について調査研究を行います。

また、成果については、わかりやすく情報提供します。

現状と課題

- 環境保健センターでは、農畜水産物中の残留有害化学物質（残留農薬等も含む）の迅速な分析法、ふぐ毒等の自然毒の分析法の確立などについて研究を行っています。また、腸管出血性大腸菌については、患者、人、牛、環境材料、食品等からの菌分離を行い、疫学情報としてデータを蓄積し、関係課へ情報提供する等、発生時の原因究明に役立てるための調査を実施しています。ノロウイルス等の胃腸炎起因ウイルスについては感染防止対策、集団食中毒等の原因究明に役立てるための検査法の開発・改良に取り組んでいます。
- 保健所では、環境中の重金属やPCB*等の有害化学物質による食品汚染の実態調査を継続的に実施しています。また、国が全国的に実施する、腸管出血性大腸菌による食品等の汚染実態調査に参加しています。(表2-3-7)

表2-3-7 平成23年度試検検査実績

区分	検査対象食品	主な検査項目	検体数
有害物質の汚染実態調査	野菜、果物、魚、食肉等	重金属、農薬、TBTO*、PCB	62
腸管出血性大腸菌等汚染実態調査	野菜、食肉等	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	195

※環境汚染が疑われるような結果は見られませんでした。

(資料：岡山県)

- 調査研究や汚染実態調査などは、直ちに施策効果が現れるものではありませんが、食中毒等の発生を防止し、発生時の原因究明、拡大防止等のために重要な施策であり、継続的に実施する必要があります。
- 調査研究事業の実施状況、施策の成果などについて、わかりやすく情報提供するとともに、食中毒予防等の啓発に役立てる必要があります。



調査研究の様子（環境保健センター）

施策展開

○汚染実態調査、迅速検査法の開発等の継続（生活衛生課）

環境保健センターにおける調査研究事業、流通している食品の腸管出血性大腸菌や重金属等の汚染実態調査、迅速検査法の開発について継続して実施します。

○調査研究の成果の活用、還元（生活衛生課）

調査研究の成果を監視指導に生かします。また、成果を県民や食品関連事業者等にわかりやすく情報提供します。

○学校給食モニタリング事業の実施（保健体育課）

学校給食における放射性物質の有無や量について把握するため、「学校給食モニタリング事業」を行います。

○岡山県学校給食研究協議大会の実施（保健体育課）

学校給食の意義と役割について認識を深め、食育の推進と適切な調理技術等の充実を図るとともに、当面する諸問題について学校給食関係者の資質向上を図ります。

計画の指標または目標

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
有害物質の汚染実態調査	H23	62件	62件以上



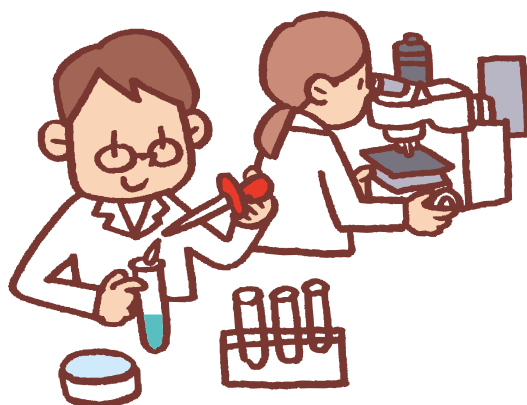
用語解説等

PCB (ポリ塩化ビフェニル)

耐熱性、安定性の高い化学物質で、熱媒体や絶縁体として広く使用されました。昭和47年、その有害性から製造中止となりましたが、難分解性のため、自然界での長期間の残留性が問題になっています。

TBTO (ビストリブチルスズオキシド)

船底や漁網へ海藻や貝殻の付着を効果的に防止するために使用されていた有機スズ化合物の一種です。その有害性から、平成元年に製造、輸入及び使用が禁止されました。



基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向 3 消費段階での安全確保

基本施策 (10) 消費者からの相談・申出対応

保健所等に設置している窓口では、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、相談、疑問等に対し情報の提供や助言を行います。また、県民から、食品等が人の健康に危害を及ぼすような事態があるとして申出を受けた場合には、速やかに調査を行い、適切な措置を行うことを条例で規定しています。

現状と課題

- 県民からの食の安全・安心に関する相談、疑問等に応えるため、保健所等に「食の安全相談窓口」を設置しています。平成19、20年度は偽装表示等の事件が相次ぎ、マスコミにも大きく取り上げられ、消費者の食の安全・安心に対する不信や不安が高まったことから、特に多くの相談がありました。平成21年度は相談件数が減少し、それ以降わずかに減少傾向にあります（図 2-3-14）。

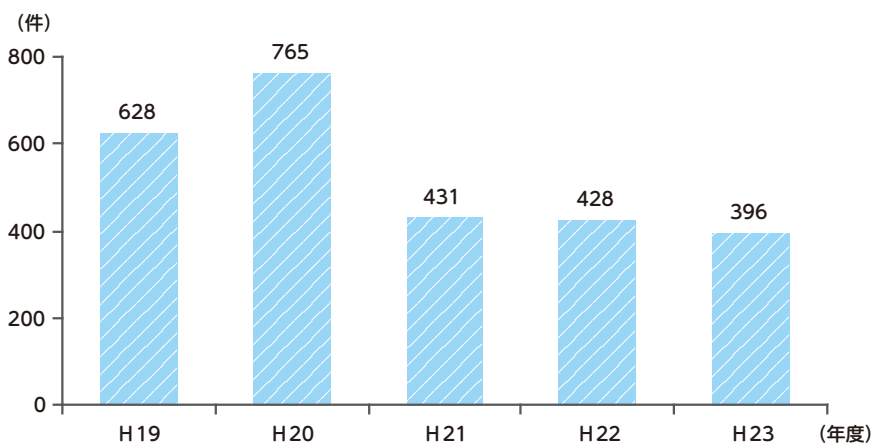


図 2-3-14 食の安全相談窓口に寄せられた消費者からの相談件数

(資料：岡山県)

相談窓口に寄せられる相談や疑問の内容は、食の安全・安心に関わる一般的な質問の他、特定の食品や施設に関するものなど多岐にわたります。平成23年度は、特に放射性物質に汚染された食品による健康への影響等についての質問や相談が多く寄せられました（図 2-3-15）。

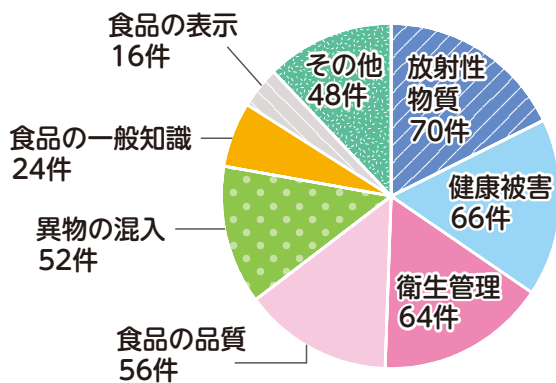


図 2-3-15 食の安全相談窓口寄せられた相談内容 (H23 年度)

(資料：岡山県)

- 条例第19条では、食品等が人の健康に危害を及ぼし、又はそのおそれがあるとして県民から申出を受けた場合、県は調査を行い、適切な措置を講ずるよう規定しています。

平成23年度は条例第19条に該当する申出は74件あり、その内容は、「飲食店で食事をした後に下痢をした」などの健康被害、「食品へ金属片が混入していた」などの異物混入、「食品から異臭がする」などの食品の品質に関することなどでした（図 2-3-16）。

健康被害の申出のうち、特定の食品が原因と疑われた事例については、当該食品を製造、販売していた事業者へ指導を行いました。（※異物混入の申出に対する対応等については基本施策5で説明します。）

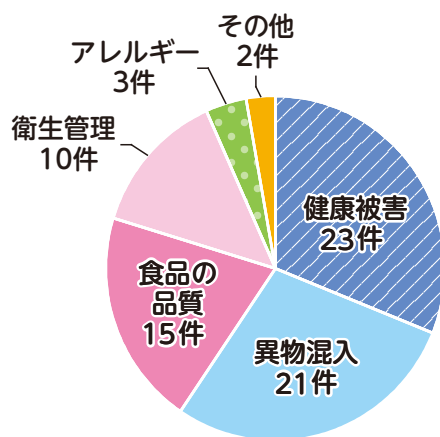


図 2-3-16 条例第19条に該当する申出の内容 (H23 年度)

(資料：岡山県)

- 県民からの表示に関する相談等に対応するため、食品表示110番を設置していますが、食品へ表示を行う事業者からの相談が多く寄せられています。現行の表示制度が複雑でわかりにくいこと等が影響していると考えられます。

- 県民意識調査では、食の安全相談窓口が設置されていることを知らないと答えた県民が多かったことから、設置について周知する必要があります。

施策展開

○食の安全相談窓口の周知等（生活衛生課）

食の安全相談窓口について、県民へ周知するとともに、県民からの相談や疑問には丁寧に対応し、県民の安心につなげます。

○条例第19条による申立への対応（生活衛生課）

条例第19条に基づいて、県民から、「飲食店で食事をした後に下痢をした」など特定の食品や施設が人の健康に危害を及ぼした、又はそのおそれがあるとの申出を受けた場合は、速やかに調査を行うとともに、適切な措置を講じ、被害の拡大防止や未然防止、再発防止を図ります。

○食品表示110番での適切な対応等（くらし安全安心課・生活衛生課）

食品表示の一層の適正化を図るために設置している「食品表示110番」では、県民からの食品表示に対する様々な問合せや偽装表示など表示に関する情報を受付けます。また、消費者問題に常に関心を持ち、必要な情報の収集や安全で安心な消費生活を支える活動を行う消費生活サポーター*に、食の安全・安心に関する情報の提供を行います。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
食の安全相談窓口の認知度	H24	29% (県民意識調査)	40%
消費生活サポーター数	-	-	平成28年度 1,500名

用語解説等

消費生活サポーター

自らは自立した消費者として学習・行動するとともに、周囲の方への助言や見守りなどを行って、地域の消費者被害を防ぎ、安全で安心な消費生活を支援する県民です。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向 3 消費段階での安全確保

基本施策 (11) 健康危害情報の公表

「回収対象の〇〇を食べないで!」、「潮干狩りで採ったアサリを食べないで!」等、緊急に県民へ周知しなければ、県民が危険な食品を食べて健康危害が発生するおそれがある場合は、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を発見した場合は、事業者に対し、直ちに販売禁止や回収などの命令を行い、営業施設での販売や提供を中止させます。しかし、消費者の手に渡ってしまった食品は、消費者がその情報を知らなければ、食べてしまう可能性があります。

こうした事態を防ぐため、条例第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食品等が県内に流通している場合などは、県ホームページのトップページに緊急情報として掲載する他、報道機関に資料提供し、緊急報道を依頼するなどして、県民に必要な情報を公表しています。

- 県では貝の毒化についてモニタリング検査を行っており、検査の結果、基準を超えた貝毒等が検出された場合は、県民が食べないように潮干狩りなどの自粛を周知しています。

また、以前は県内で見られなかった毒魚が捕獲されたなど、重大な健康危害が発生するおそれがある場合にも、注意を促しています。

施策展開

- 食品の回収等の情報の公表（生活衛生課）

ガラス片が混入した食品が発見され、同じ日に製造した他の食品にも混入しているおそれがあるため製造者が回収措置を取っている場合などは、迅速に公表を行います。

- 重大な健康危害を及ぼすおそれがある情報の公表（生活衛生課、水産課）

貝毒が発生し、その貝を食べると手足が麻痺するなど、県民にも危害を及ぼすおそれがある情報を探知した場合は、迅速に公表を行い、健康被害の発生や拡大防止に努めます。

また、公表はホームページへの掲載や食の安全サポーターへの情報提供などにより、効果的な方法で行います。

基本方針 1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

施策の方向 3 消費段階での安全確保

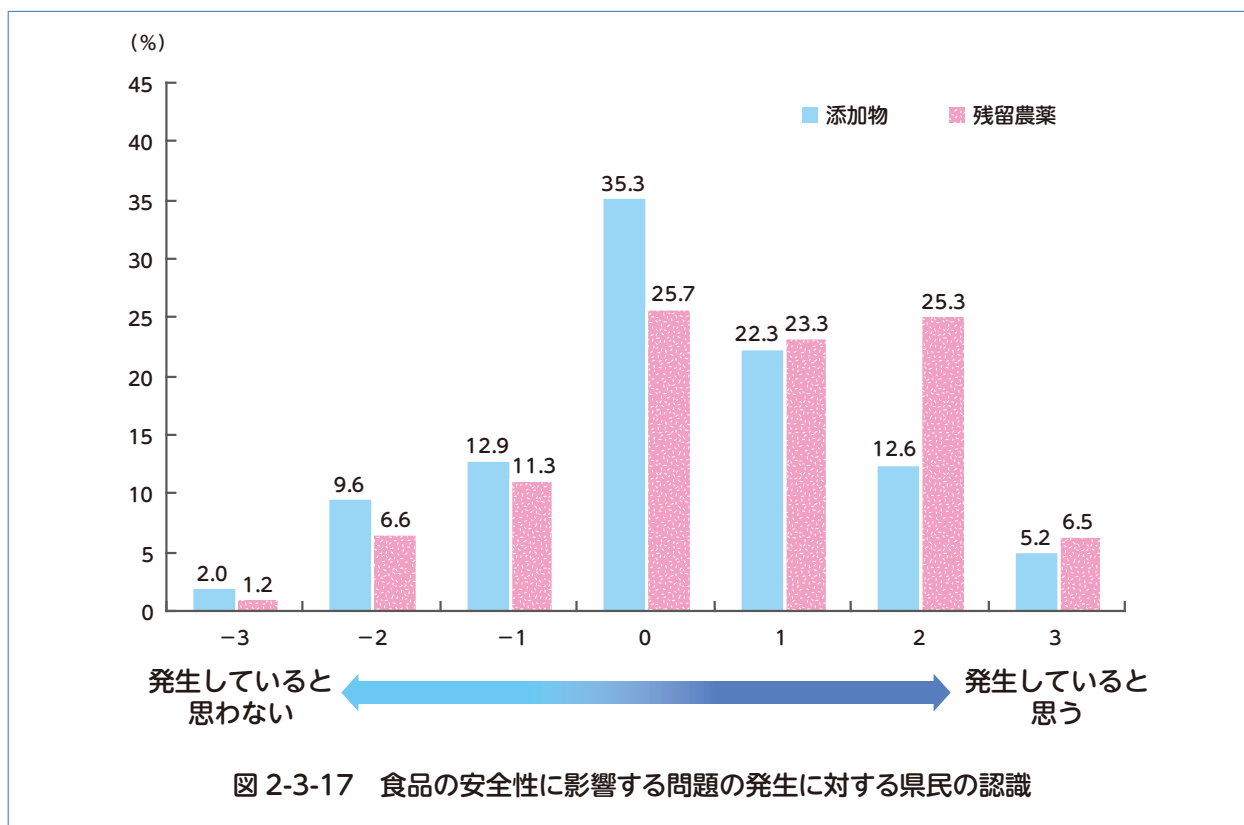
基本施策 (12) 消費者への衛生教育

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

現状と課題

- 新鮮な肉であれば生でも大丈夫と思い込んで食べ、下痢や嘔吐を起こしたり、縦に裂けるキノコは食べられるとの迷信を信じて食べ、中毒を起こすなどの健康被害事例がありますが、これらは、消費者に正しい知識があれば、防ぐことができます。
- 県民意識調査では、添加物、残留農薬について問題が発生していると思う県民が多い結果でした（図 2-3-17）。

添加物の使用基準や農薬の残留基準は、人の健康へ影響を及ぼすことがないように、安全性試験の結果から算出された一日許容摂取量（ADI）*などの科学的根拠に基づいて定められており、安全性が確保されています。



- 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、不信が大きく高まります。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あおられたり、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。
- 消費者嗜好の多様化、科学技術の進歩を背景に、新しい形態の加工食品が次々と出現しています。レトルト食品に類似した食品による健康被害事例では、消費者がレトルト食品と誤認しない包装形態や表示方法を取らなかった製造者に責任もありますが、消費者も表示を正しく理解していれば事故を防げた可能性があります。
- 普及啓発の手段は様々ですが、より効果的な方法が望まれます。手洗いチェッカー*を取り入れた講習会では、参加者自らが手洗いを行い、自分の手指に残った汚れを目視で確認することで、より効果的な手洗い方法を学ぶことができます。このような体験できる教材や媒体を併用すれば、記憶に強く残すことができます。

施策展開

○食の安全に関する知識の普及啓発（生活衛生課）

肉の生食の危険性、自然毒による食中毒の危険性、食品中の放射性物質、BSE、添加物、残留農薬など、理性的に行動するために必要な科学的根拠に基づいた理論や最新データの普及啓発を行います。

○表示の正しい理解の促進（生活衛生課）

食品表示では、事業者が伝えたいメッセージを消費者が正しく理解しなければ目的は達成されません。消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立ったり、適切に食品を取り扱えるよう、食品表示に関する知識の普及を行います。

○体験型教材を活用した普及啓発（生活衛生課）

手洗いチェッカーを用いた手洗い体験など、参加者が体験できる教材や媒体を用いた体験型講習会を開催し、衛生知識の普及啓発を行います。

計画の指標または目標

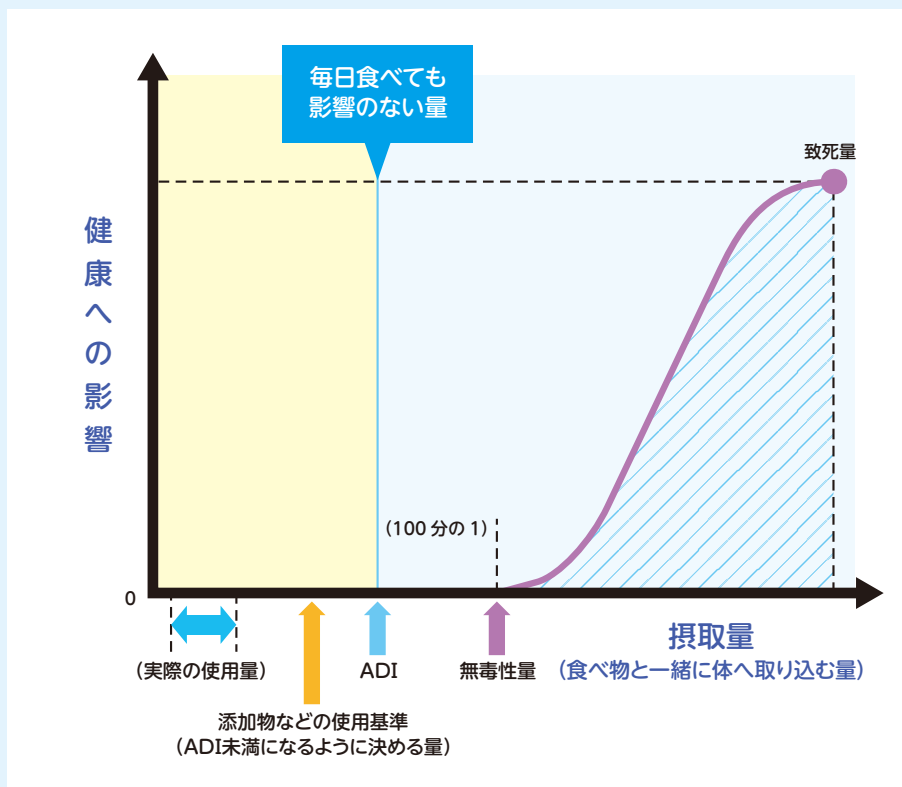
指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
体験型講習会受講者数	H23	1,980人	2,300人

一日許容摂取量 (ADI)

ADIとは、人が生涯にわたり毎日摂取しても健康上の問題が生じないとされる一日当たりの摂取量で体重1kg当たりの量で表されます。

(ADIの設定について)

対象の物質について、動物を使って毒性試験や発ガン性試験など様々な試験を行い、有害な影響が観察されない「無毒性量」という値を出します。その値に、人と動物の違いや個人差を考え、「安全係数」という値で割って設定されます。一般的には安全係数は「100」が用いられます。



手洗いチェッカーによる手洗い体験

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。



手洗いチェッカー

基本方針2 安心の定着に向けた信頼の確立

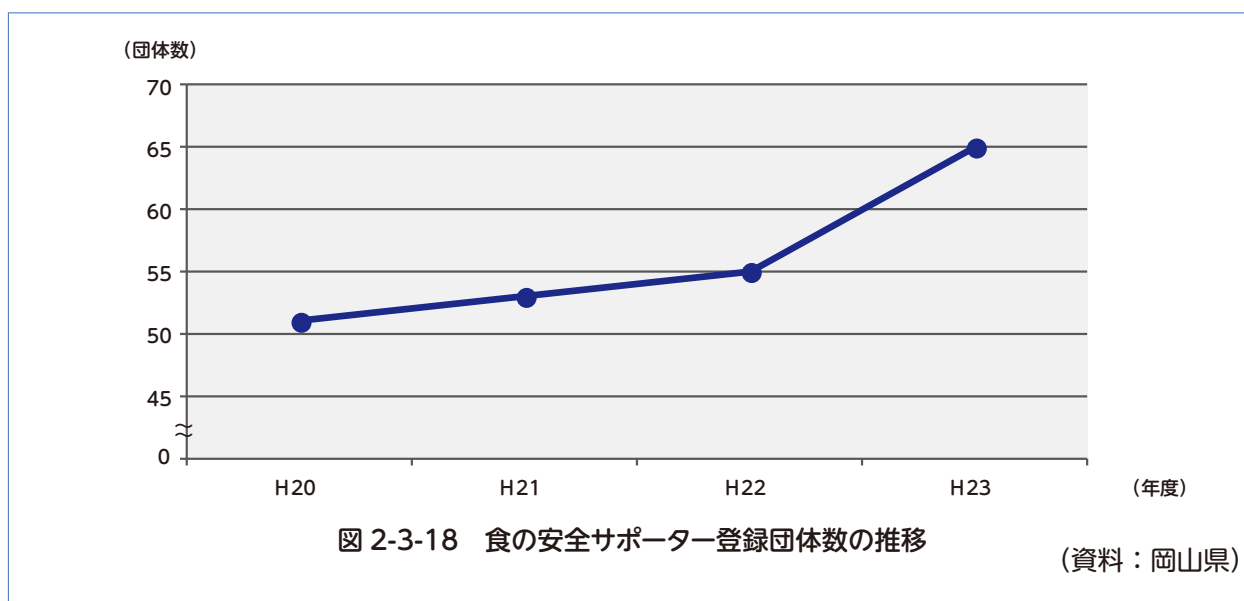
施策の方向4 情報の提供

基本施策(13) 食の安全・安心情報の提供

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

現状と課題

- 「食の安全・安心おかやま」などホームページを開設し、食の安全・安心に関する情報を提供していますが、県民意識調査ではホームページに限らず、様々な媒体を用いて啓発してほしいとの意見がありました。
- 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。
- 食の安全サポーター*事業では、食に関する正しい知識や理解を深めるため、自主的に情報伝達などの活動に取り組む食品関連事業者、教育関係の団体、その他一般企業などをサポーターとして登録し、県からメール配信された食の安全・安心に関する情報をそれぞれの組織内で共有しています(図2-3-18)。



- 県の広報番組や広報紙では、夏には腸管出血性大腸菌、秋には毒キノコ等、季節に応じた食中毒予防の啓発や講演会の開催情報等、食の安全・安心に関するテーマについて、配信を行っています（表2-3-8）。
- 食中毒が発生したり、不良食品が発見された場合、県民に注意喚起するため、食の安全・安心情報を報道機関へ提供しています。

表2-3-8 食の安全・安心情報の配信状況（H23年度）

配信媒体	情報配信している番組等	配信テーマ数
テレビ	R S K 「晴れの国TV」	2
	NHKデータ放送	5
ラジオ	FM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」	4
携帯電話	携帯電話版ホームページ「晴れの国おかやま」	6
広報紙	岡山県広報紙「晴れの国おかやま」	3

(資料：岡山県)

施策展開

○食の安全・安心情報の提供（生活衛生課、健康推進課）

食中毒の発生情報や予防啓発、不良食品の回収情報等、全般的な食の安全・安心情報を広く県民へ提供します。

○情報発信手段の充実等（生活衛生課、健康推進課）

ホームページを最新情報に更新する他、テレビやラジオの広報番組、広報紙、街頭キャンペーンなど様々な情報発信手段を用いて、効果的に情報を発信します。



キャンペーンによる情報発信

○食の安全サポーターへの情報提供等（生活衛生課）

食の安全サポーター登録団体等へ、県から食の安全・安心情報を提供します。これを受けたサポーターは、自己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。また、サポーターが独自に行っている食の安全・安心に関する普及啓発活動に対して、助言や協力を行います。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
街頭キャンペーンの実施	—	—	20箇所以上
食の安全サポーター登録団体数	H23	65団体	85団体以上

用語解説等

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の確立**施策の方向4 情報の提供****基本施策（14） 生産履歴情報等の充実**

消費者の安心のため、農林水産物が生産者から消費者に届くまでの流通経路を特定できる仕組み（トレーサビリティ・システム）を充実させます。

また、健康への悪影響が発生した場合等には、この仕組みを活用し、被害の拡大防止や原因究明等に努めます。

現状と課題

- 米、牛肉、カキについて、トレーサビリティ・システムを構築しています。県民意識調査では、「生産に関する情報の記録や食品トレーサビリティ・システムの充実」について施策の認知度が低く、産地や行政の取組を周知・普及することが必要です。
- 米については、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（米トレーサビリティ法）の施行に伴い、米穀事業者を対象とした研修会や監視指導を実施しています。今後、さらに米トレーサビリティ法の遵守を指導していくとともに、県民に本制度を周知することが必要です。
- 牛肉のトレーサビリティ・システムを県独自で構築していますが、国が行っている同様システムとの差別化が必要です。
- カキについては、岡山県漁業協同組合連合会及び邑久町漁業協同組合においてトレーサビリティ・システムが構築されており、ホームページで生産者、生産海域、衛生検査結果等を確認することができます。こうした取組の更なる周知が今後の課題です。

施策展開

- 農産物等のトレーサビリティ・システムの充実（農産課・畜産課・水産課）
生産履歴情報を提供するトレーサビリティ・システムを充実していきます。
米トレーサビリティ・システムについては、今後とも生産者や流通事業者への指導と、消費者への啓発を継続していきます。
牛肉トレーサビリティ・システムについては、国との差別化を図るため生産者等の顔写真等を提供するなどの取組を行います。

基本方針2 安心の定着に向けた信頼の確立

施策の方向5 相互理解の促進

基本施策(15) リスクコミュニケーションの促進

社会には自然災害、環境破壊、経済問題など、様々なリスクが存在しますが、こうしたリスクへの対処方法として、リスク分析の考え方が国際的に浸透しています。リスク分析とは、科学的な根拠に基づき決めたルールを適切に運用するとともに、これらのことを関係者全員で理解し、話し合おうとするものです。食品安全基本法では、食品の安全性の確保について、このリスク分析の手法を用いることを前提としています。

食品の安全性の確保に対する県民の不信感を解消し、県民に食の安心を定着させるためには、食品関連事業者や県による食品の安全確保だけでなく、県民が食品関連事業者や県を信用し信頼することが前提となります。県民、食品関連事業者、県関係者が積極的に情報提供や意見交換を行うなどリスクコミュニケーションを進め、相互の信頼関係を築くことが不可欠です。

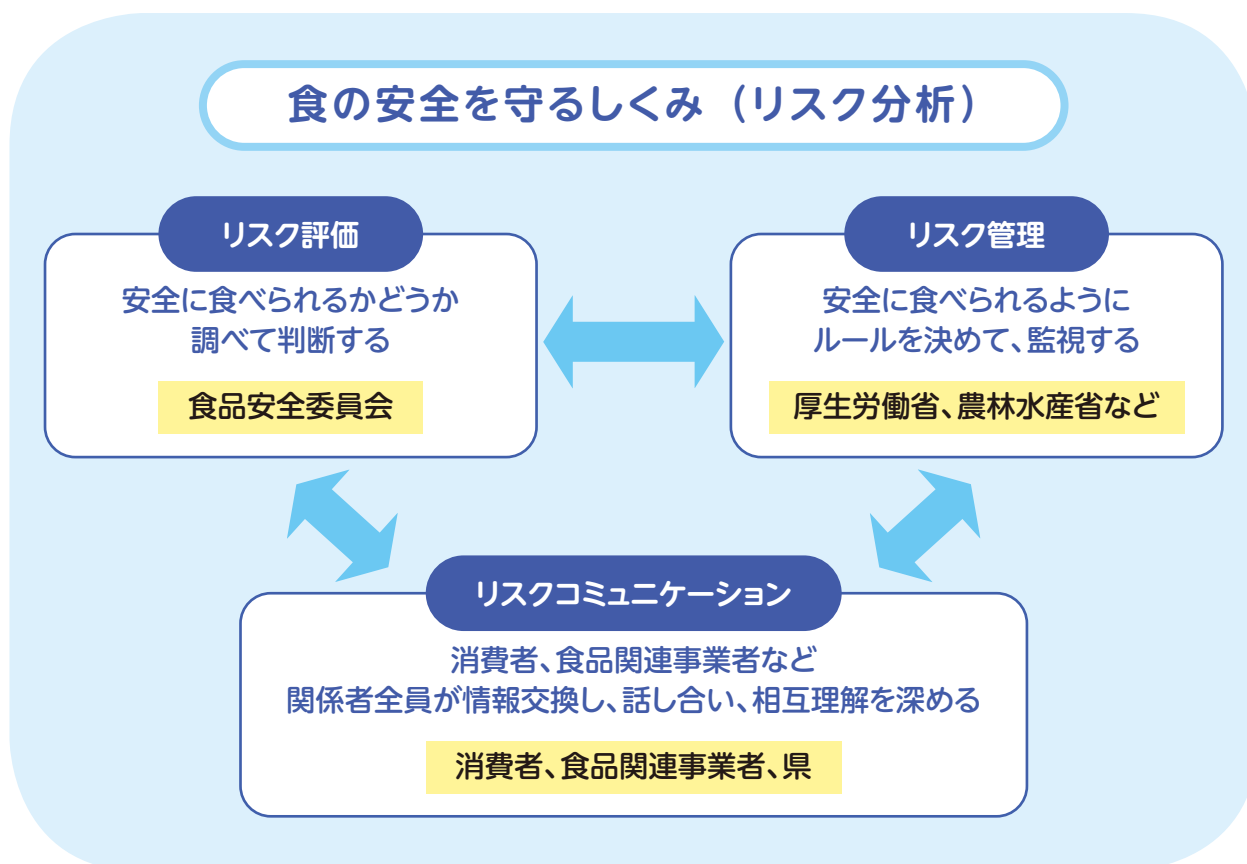


図 2-3-19 食の安全を守るしくみ

現状と課題

- 県民が食品の生産・製造・販売など食品を取り扱う現場を見学し、従事者から直接話を聞くことで食品関連事業者の食品の安全確保への取組を知り、また意見交換により、相互理解を深めるもので、県では平成21年度から23年度までに計21回のリスクコミュニケーション事業を実施し、延べ852名が参加しました。



リスクコミュニケーション事業の様子

- 県に登録しているリスクコミュニケーター*は、リスクコミュニケーション事業において、企画立案や円滑な進行など、中核的な役割を担っていただいています。リスクコミュニケーターが、食の安全・安心に関する正しい理解を広く浸透させるための活動ができるよう支援する必要があります。
- 県民意識調査から、食品関連事業者の残留農薬や添加物などのリスク低減に関する管理については、信頼できないと答えた県民が多いことがわかりました（P13 図2-1-10）。県民に食の安心を定着させるためには、信頼関係を高める取組が必要です。
食品関連事業者は、真摯に食品の安全確保に取り組むとともに、食品の安全性の確保への不安・不信感を払拭するため、その取組について、県民へ情報提供や意見交換し、信頼関係を築くためリスクコミュニケーションを進める必要があります。

施策展開

○リスクコミュニケーションの場の提供（生活衛生課）

関係者が食品の安全確保への取組について情報提供や意見交換するための場を提供し、リスクコミュニケーションの促進に努めます。

○リスクコミュニケーターの資質向上及び活動支援（生活衛生課）

リスクコミュニケーターを対象にリスクコミュニケーション技術を向上させるための学習会や食品の安全性の確保について正しい理解を深めるための研修会を開催します。また、リスクコミュニケーター間の情報交換の場を設けるなど、リスクコミュニケーターがそれぞれの個性を生かして多様な方法でリスクコミュニケーションが実施できるよう支援を行います。（県が主体的に実施しています。）

○食品関連事業者等の支援（生活衛生課等）

食品関連事業者が、自らリスクコミュニケーションを進めるよう促します。また、食品関連事業者、消費者団体等が主体的にリスクコミュニケーションに取り組めるよう、食の安全・安心に関する資料や情報を提供するなどの支援をします。

計画の指標または目標

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
リスクコミュニケーション事業の実施回数 （計画期間の累計）	—	—	平成29年度末までに 20回以上
リスクコミュニケーター研修事業 （計画期間の累計）	—	—	平成29年度末までに 250人以上
食品関連事業者の食品の安全性の確保のための取組を信頼できないと感じる県民の割合	H24	46% （県民意識調査）	40%以下

用語解説等

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の確立

施策の方向5 相互理解の促進

基本施策(16) 地産地消の推進

地球人口の増加や温暖化による天候不順などで世界の食料需給は将来的に不安定な状況が続くと予想されます。このため、県では生産者団体、消費者団体、商工・流通団体、教育・行政機関等で構成する「岡山県食料自給率向上対策会議」を設立し、食料自給率向上に向けた各種取組を県民運動として展開します。

また、食の安全・安心に対する消費者の関心が高まっている状況を踏まえ、生産者の顔が見え、生産地が明らかで新鮮な農林水産物を安心して購入できる地産地消（地域で生産された農林水産物を当該地域で消費すること）を進めます。

現状と課題

- 食料自給率の向上を図るためには、食料の消費面と生産面の両面からの取組が必要であり、「21おかやま農林水産プラン」で設定している食料自給率45%の目標の達成に向け、各種施策に取り組む必要があります。

表 2-3-9 食料自給率の推移（カロリーベース）

単位：％

年度	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
全国	40	40	40	40	40	40	40	40	39	40	41	40	39
岡山県	43	40	40	40	40	41	37	37	39	37	40	40	38

(資料：農林水産省)

- 県では、食料自給率向上対策会議と連携し、各種啓発活動による県民の食料自給率に対する意識の醸成に努めることが必要です。
- 岡山県の地産地消に関する意識調査でも8割以上が、地産地消という言葉や内容を知っていると回答しています(表2-3-10)。また、学校給食で岡山県産品を使用する割合も平成23年度調査で47%と、全国平均25%を大きく上回っており、県民の意識の中に地産地消が定着してきています(表2-3-11)。今後も、地産地消をより身近なものとして実感・実践できるような継続した取組が重要です。

表 2-3-10 「地産地消」に関する意識調査

単位：％

年度	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
言葉も内容も知っている	56	69	68	77	78	81	83	88	83
良いことだと思う	83	89	87	92	92	93	92	92	94

※地産地消おかやまフェアでのアンケート調査による

(資料：岡山県)

表 2-3-11 学校給食で県産食材を使用する割合

単位：%

年 度	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
岡山県	26	25	27	36	41	45	49	47	47
全国平均	21	22	24	22	23	23	26	25	26

(資料：県教育委員会)

注1：数値は、全使用食材に占める品目数の割合

注2：全国平均は、文部科学省「学校給食における地場産物の活用状況調査」による

注3：上位市町村は、和気町61.4%、新見市57.0%、高梁市55.6% (H23年度)

- 各市町村では、県産食材の活用促進のため、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、計画的な献立作成をしています。
- 関連機関等との連携調整の場がないため、関係者の認識不足や連絡不足が生じ、安定供給体制が未整備の市町村があります。
- 天候不順により農作物が品薄の年があり、学校給食の献立に対応可能な多種品目・品質・規格・数量等の確保が難しい場合があります。
- 大規模の調理場の場合は、数量の確保や当日の配送、事務負担が多くなるなど調理施設の規模により県産食材の活用に差があります。
- 県産食材の価格が県外産地に比べ割高のことがあり、安価な学校給食を供給するために、県産食材を使用することが難しい場合があります。

施策展開

- 食料自給率向上対策会議（農政企画課）
県民運動を効果的に進めるため、農林水産・商工・流通・消費者団体や教育・行政機関で構成する対策会議を推進母体として運営します。
- 食料自給率向上月間及び食料自給率向上推進大会の開催（農政企画課）
10月の食料自給率向上月間において重点的な啓発活動を実施します。
また、食料自給率の向上について県民共通の理解を得るために、向上月間中に推進大会を開催し、気運の醸成を図ります。
- 啓発活動の実施（農政企画課）
向上月間中に岡山駅などにおいて、地産地消運動と併せて啓発チラシを配布するなど、県民への普及啓発活動を行います。

○優良団体の表彰（岡山県食料自給率向上推進大賞）（農政企画課）

食料自給率の向上に取り組む優良団体を表彰することにより、県民をはじめ企業など事業者の自主的な取組を促します。

○岡山めぐり総合フェアの開催（農政企画課）

食料自給率の向上など、県の農林水産業を取り巻く課題や各種施策等を広く県民に普及啓発するとともに、魅力ある岡山の特産品を県内外に向け情報発信する農林水産に関する総合イベントを開催します。

○おかやま地産地消の日の普及・定着（農政企画課）

毎月5の付く日を「おかやま地産地消の日」と定め、普及・定着を進め、職場や家庭等での地産地消の取組を推進します。

○地産地消協力店の登録拡大（農政企画課）

県産食材を積極的に提供する県内小売店や飲食店を「おかやま地産地消協力店」として登録し、地産地消マスコットキャラクター等をデザインしたのぼりの貸付けを行うとともに、県ホームページで紹介します。

○地場産物の活用状況に関する調査（保健体育課）

学校給食において県産食材や郷土食を活用することは地域の食文化の伝承や農業への理解の観点から教育的意義があります。県産食材等の使用状況の実態を把握し、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。

計画の指標または目標（岡山市、倉敷市を含む）

指 標	年度	実績	目標値（平成29年度）
食料自給率	H22	38%	平成25年度 45% (21おかやま農林水産プラン： 平成21年2月策定)
県産食材の給食への使用割合	H24	51%	47% ○岡山県教育振興基本計画 目標指標 (平成26年度まで)

施策体系図

課題

- 腸管出血性大腸菌等の重篤な食中毒
- 食を取り巻く現状に潜在するリスク
- 県民からの信頼の確立

重要な視点

- 重篤な食中毒対策
- リスクコミュニケーターによる相互理解の促進

基本方針1 生産から消費に至る一貫した安全の確保

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
- (2) 農林産物の安全確保対策
- (3) 水産物の安全確保対策

施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

- (4) 食中毒対策
- (5) 不良食品の排除
- (6) 適正な表示の確保
- (7) 添加物の適正使用
- (8) 自主管理の推進
- (9) 調査研究

施策の方向3 消費段階での安全確保

- (10) 消費者からの相談・申出対応
- (11) 健康危害情報の公表
- (12) 消費者への衛生教育

基本方針2 安心の定着に向けた信頼の確立

施策の方向4 情報の提供

- (13) 食の安全・安心情報の提供
- (14) 生産履歴情報等の充実

施策の方向5 相互理解の促進

- (15) リスクコミュニケーションの促進
- (16) 地産地消の推進

安全の確保 + 信頼の確立 ⇒ 安心の定着

第3章

食育の推進

第3章 食育の推進

I 現状と課題

社会構造の変化に伴う核家族化の進行やライフスタイルの多様化により、家族が揃って食卓を囲む機会が少なくなり、一人で食事をする「孤食」(P 4)が多くなっています(図3-1-1、図3-1-2)。また、家族と一緒に食事をする場合でも、各々がそれぞれが別々に好きなものを食べる「個食」(こしょく)などの状況も聞かれます。

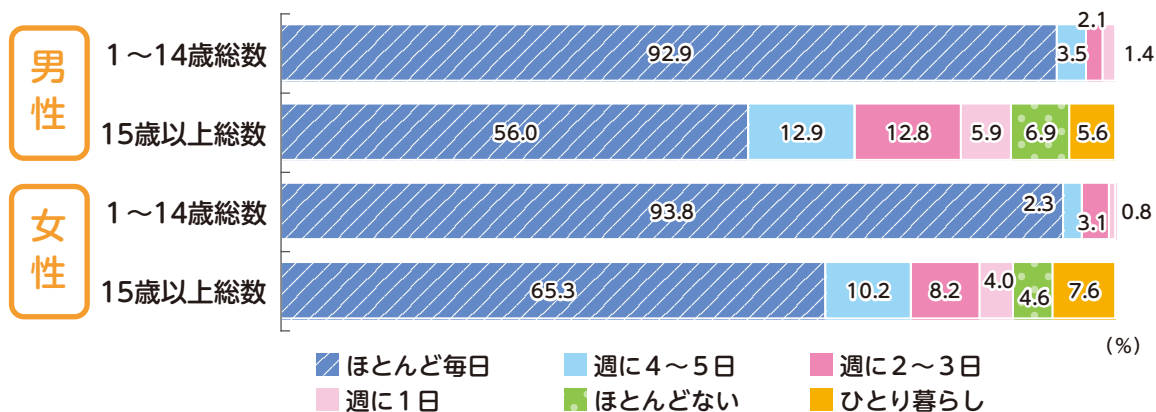


図 3-1-1 朝食を家族と一緒に食べる者の割合

(資料：H23 県民健康調査)

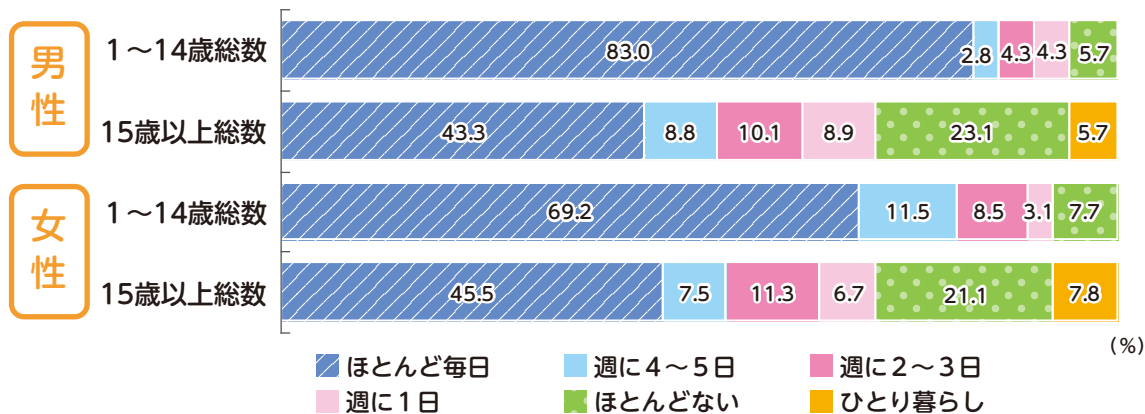
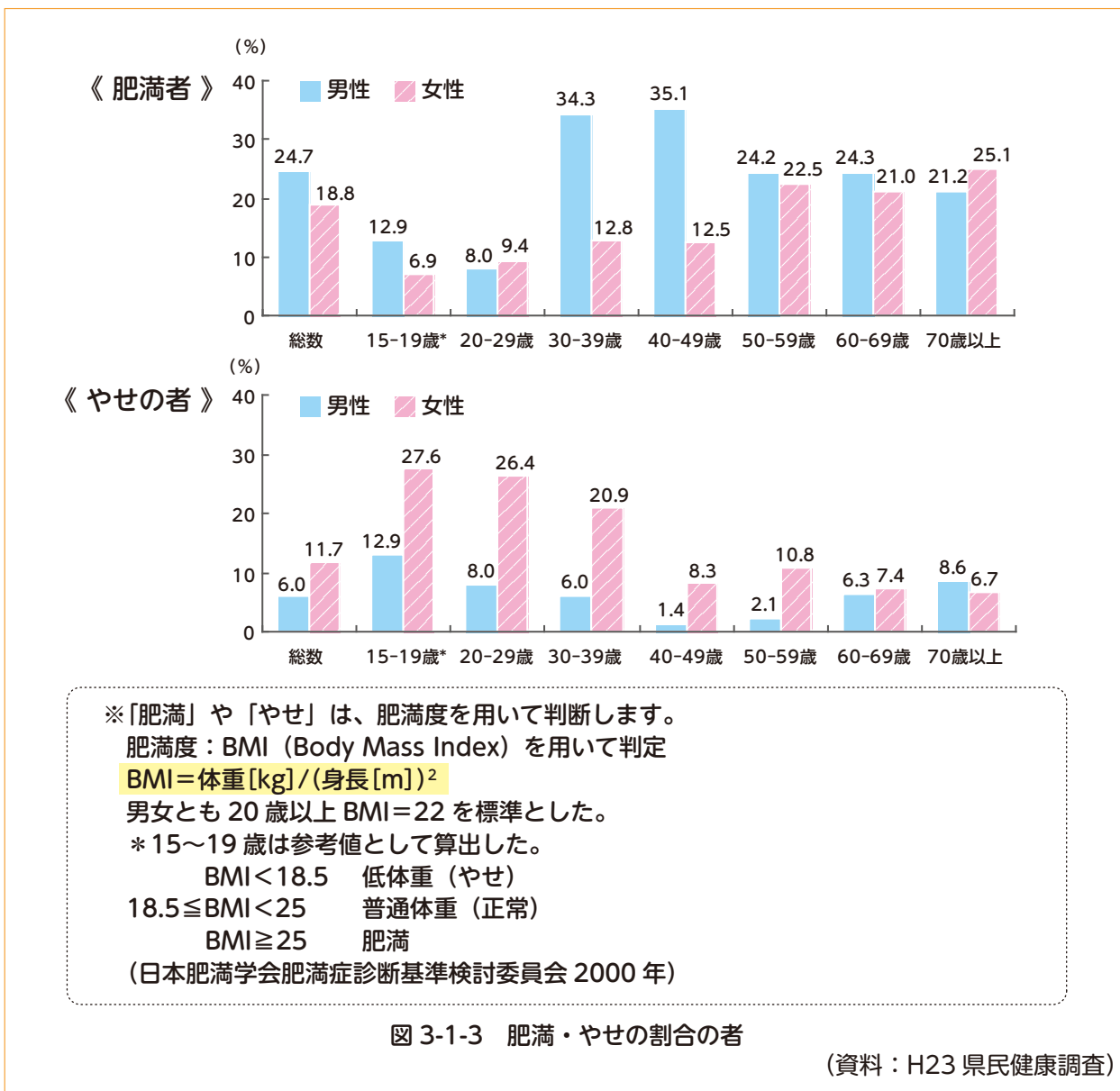


図 3-1-2 夕食を家族と一緒に食べる者の割合

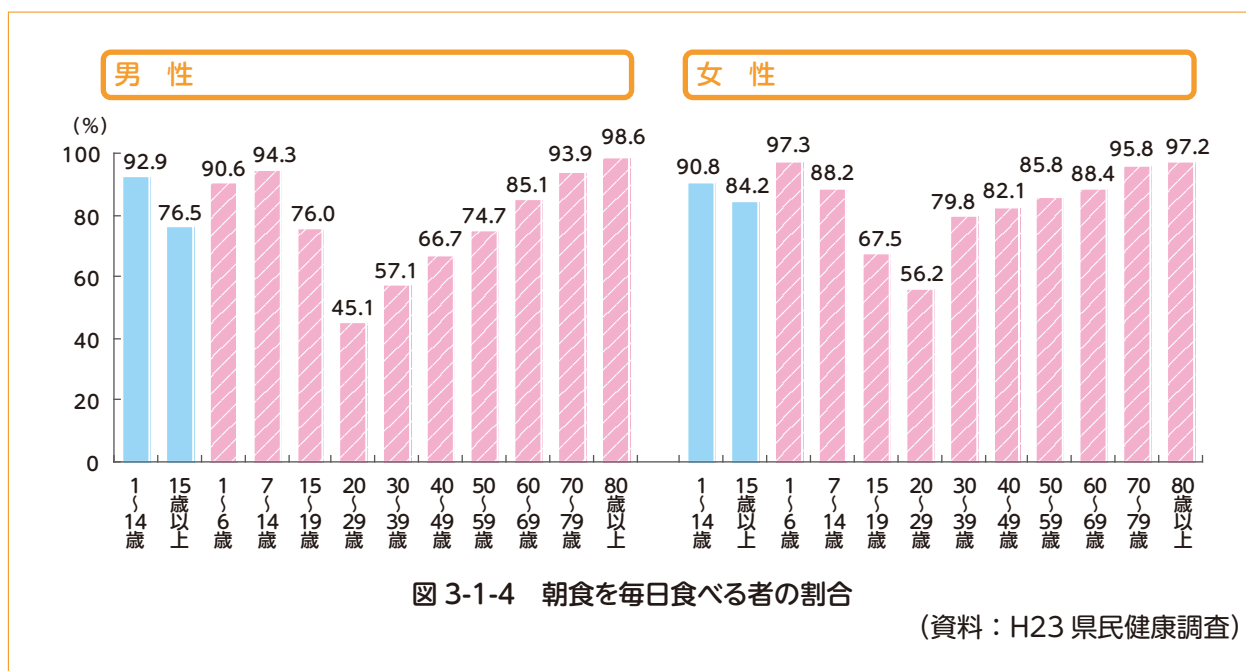
(資料：H23 県民健康調査)

また、米の消費量の減少や食料自給率（カロリーベース）の低下がすすむなど、多くの食料を海外に依存する一方で、約2割の食料が利用されることなく廃棄されるなど、食べ残しや廃棄量の増大が問題となっています（P6 図2-1-1）。

県民の肥満ややせの現状を見ると、30～40歳代男性で過食などが原因の一つである「肥満」が増加しており、また20歳代の女性では、無理なダイエットや偏食などが原因となる「やせ」が約3割となっています（図3-1-3）。



また、規則正しい生活の第一歩となる朝食についても、男女とも20歳代で欠食する者が多くなっています（図3-1-4）。



厚生労働省が平成16年3月に取りまとめた「健康づくりのための食環境整備に関する検討会報告書」（座長：田中平三）では、「肥満は基本的には、エネルギーの摂取と消費とのバランスの乱れによって生じるものであるため、個人の問題に帰することも可能である。しかし、私たちを取り巻く生活環境においては、交通機関の発達や労働形態の変化が必然的に身体活動を低下させたり、エネルギーを過剰に摂取しやすい食品（エネルギー密度が高い、1食当たり若しくは1回当たりの提供量大きい等）があふれている。さらに企業がそのような食品を消費者に選択させるような戦略を強力に展開するようなことも考えられる。」と記されています。

健康づくりは、個人の取組を基本としながら、社会全体でそれを支えることも望まれます。

適切な情報とより健康的な食物が私たちの身近に利用可能であるような環境づくりを目指すことは、ヘルスプロモーションという観点からは極めて重要であり、国や地方公共団体、関係団体、民間企業等の食に関わる様々な関係者が連携を図り、食環境の整備に取り組むことが必要です。



II 施策の大綱

1 基本方針

(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、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。食育に取り組むことは、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19年3月に策定した岡山県食育推進計画では、目指す方向性を「食べることをもっと考えよう」と明示し、様々な体験を通じて食に関する知識を習得し、食べることに意識を向け考えることを基本としてきました。

今後は、県民一人ひとりが、これまで習得してきた知識や培ってきた食への思いを健康な人づくりや地域づくりにつなげるよう行動することが求められています。

家庭を基本として、それを取り巻く地域（「人」と「環境」）を挙げて、「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～『知識』から『行動』へ～」をスローガンに、次の3つの柱により食育を推進します。

食育を推進するためのスローガン

**食を通じた健康な人づくり・地域づくり
～「知識」から「行動」へ～**

【3つの柱】

① **人と人をつなぐ**

② **健康な体をつくる**

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、人との信頼関係を築くことの基本となる体験をし、また、正しい生活習慣を身に付けるためには、家庭の役割が重要です。家族で食卓を囲む「共食」(きょうしょく)*によって、様々な話題で会話が生まれ、家族の絆が深まります。また、「いただきます」や「ごちそうさま」など礼儀や作法を身に付けることができます。

さらに、社会生活においても「共食」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て人と人との絆を強め、良好な人間関係を築くことにつながります。

②健康な体をつくる

健康な体をつくるためには、栄養バランスのとれた食事を取り、規則正しい食生活を維持することが重要です。

良い食生活を習慣付けるためには、幼少時からの習慣が重要であり、家族揃って食事ができる社会の実現が強く望まれます。

また、成人に対しても、バランスのとれた規則正しい食生活の普及に向けて、学校や職場、地域の管理栄養士、栄養士、栄養教諭などの専門職の協力を得て取り組むことが有効であり、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

食べ物は食物連鎖によって生み出されます。私たちは生命を食べることによって自らの生命をつないでいます。食事は、生産、流通、加工、調理など多くの人々の労働を経て提供されています。食事の際の「いただきます」や「ごちそうさま」の中に、食事を作るまでに関わってくれた人たちへの感謝の気持ちに加えて、生命観や倫理観を育むことが必要です。

また、伝統的な食文化を伝えつつ、次代に応じた優れた食文化を育んでいくことが重要です。

用語解説等

共食

家族等と一緒に食事を取りながらコミュニケーションを図ることをいいます。

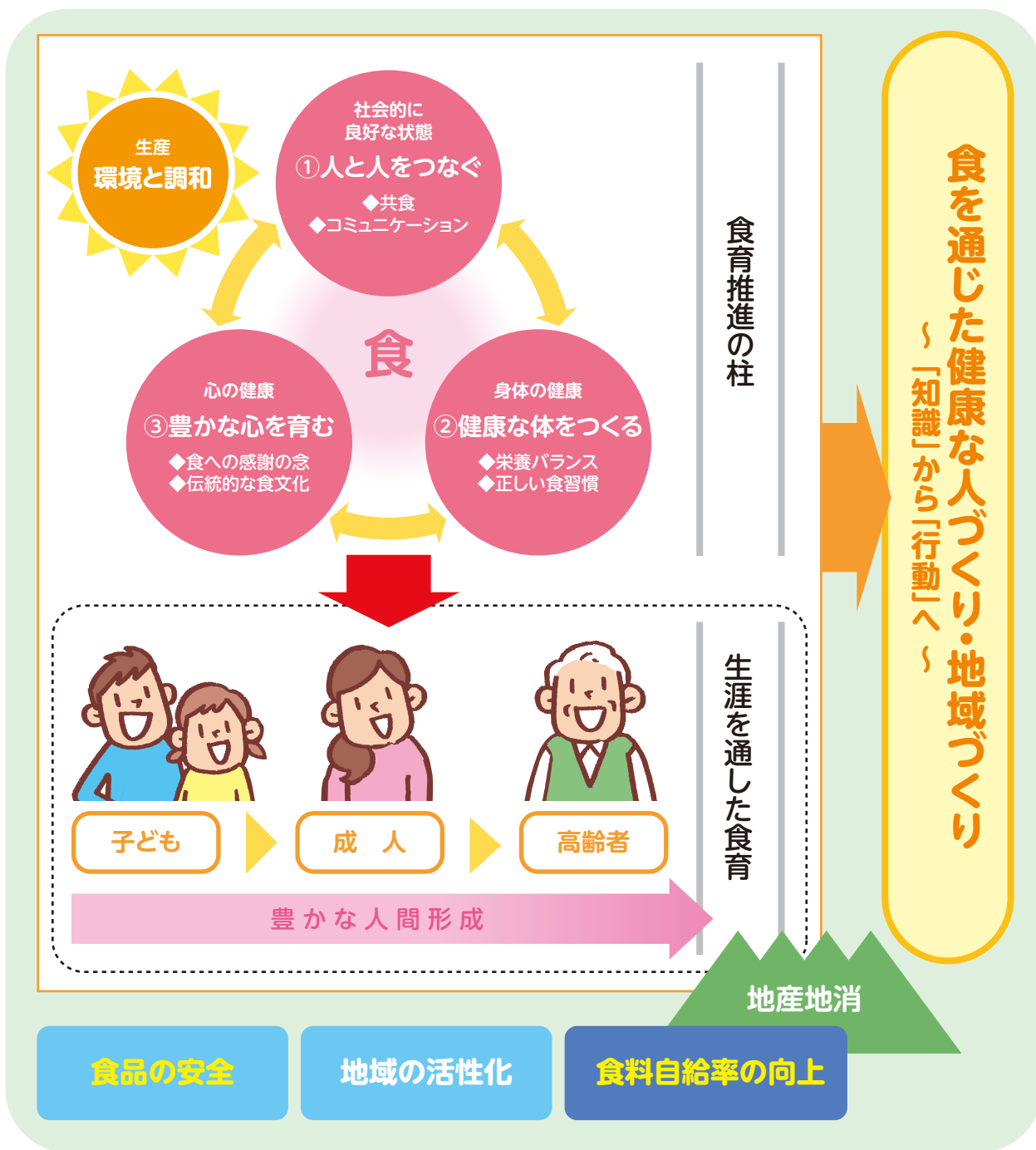


図 3-2-1 食育の概要図

2 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、骨格の成長が見られ、食習慣が確立する学童期や思春期、仕事等により、生活習慣や食生活が大きく変化する成人期、身体的・精神的な機能を維持するために食事が重要な役割となる高齢期のそれぞれのライフステージに応じた食育を推進することが、健康な人づくりにつながります。

(2) 関係機関・関係団体等との連携

① ボランティア組織等

地域における食育の推進にあたっては、地域の健康づくりボランティアで全国トップの会員数を誇る岡山県愛育委員連合会や岡山県栄養改善協議会、また、農山漁村生活交流グループ、消費生活問題研究協議会など、食育の推進のために活動するボランティア団体等との連携が重要です。

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にするため、行政と協力しながら「健やか親子21」や「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、情報交換と相互連携の強化を図り、広く県民各層の意見を施策に反映させる場として、「岡山県食の安全・食育推進協議会」を設置しており、関係団体や関係機関等との連携を深め、県民運動として推進することが必要です。

③市町村・保健所等

地域住民に近い市町村や保健所では、地域の特性を把握した施策や事業に取り組んでおり、地域の実情に適した活動を展開しています。特に、保健所においては、地域で活動する関係者を集めた地域食育推進協議会を設置し、関係者が一体となって食育活動が展開されるよう取り組んでいます。このような連携が、地域の食育活動を円滑に推進することにつながります。

④農林漁業者・教育関係者等

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

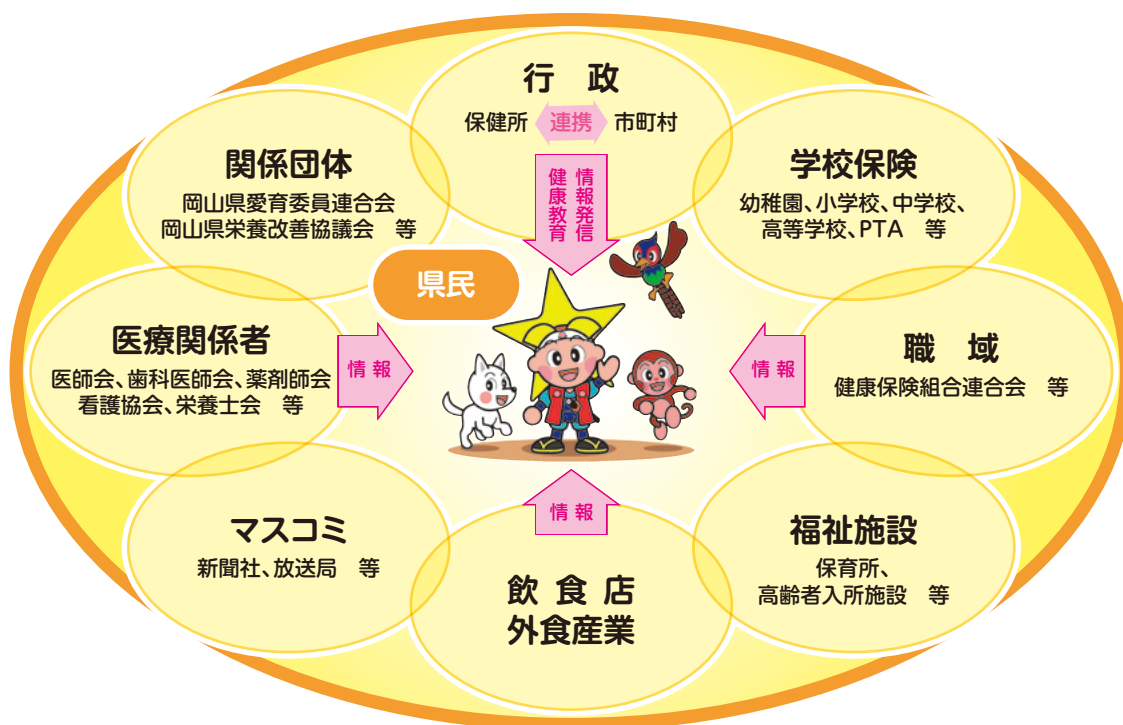


図 3-2-2 関係機関・関係団体との連携図 (イメージ)

(3) 人材の活用 (管理栄養士、栄養士等)

食育は、様々な実施主体により、幅広く取り組まれる必要があります。それらの取組の中で、栄養・食生活の専門職が関与することによって、より効果的になることが期待されます。現在、市町村や保健所では、管理栄養士等が中心となって、乳幼児から高齢者までを対象に幅広い食育活動を展開しています。

また、管理栄養士や栄養士が所属する岡山県栄養士会との連携により、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。

(4) 普及啓発

① 「食育ガイド」や「食事バランスガイド」等の活用

正しい食生活を身に付けるための指導ツールとして、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、岡山県栄養士会では、岡山県の特産物を盛り込んだ「岡山県版食事バランスガイド」を作成し、普及啓発を行っています。

食生活は、食に対する知識や意識、生活スタイルやライフステージによって異なることから、岡山県で作成する「ライフステージ別食育ガイド」など、個人に適したツールの活用が求められています。

② 食育月間・食育の日

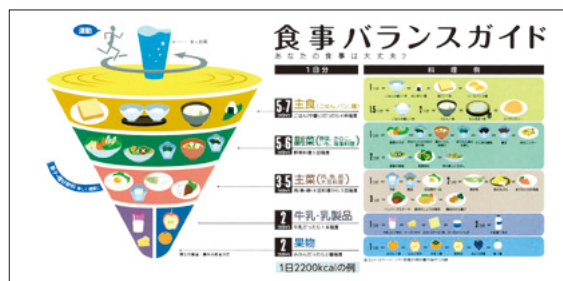
県では、毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と定めており、食育月間や食育の日にあわせて、普及啓発等を行っています。また、市町村や関係団体等においても、親子食育教室など食育に関する取組を展開しています。

今後も、地域に暮らす誰もが、正しい食生活を送ることができるよう環境を整備することが必要です。

食育普及啓発資料



食育ガイド (内閣府)



食事バランスガイド
(厚生労働省・農林水産省決定)



食生活指針
(H12 文部省、厚生省、農林水産省閣議決定)

(5) 市町村食育推進計画の策定

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



3 食育推進のための目標に関する事項

(1) 目標の考え方

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

このため、本県では食育に関する主要な目標を掲げ、達成に向けて取り組むこととします。

(2) 食育の推進にあたっての目標

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)

生活スタイルの多様化など、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、家族揃って食事をすることにより生まれる会話には、料理に使われた食材や箸の持ち方などに加え、仕事や学校など生活の会話が生まれ、家族の絆を強める機会となっています。

そのため、朝食や夕食において、小学生及び中学生が家族と一緒に食べる「共食」の機会を増やすことを目標とします。

【目標】 共食の機会の増加

(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)

② 朝食を毎日食べる者の割合の増加

朝食を毎日食べることは、規則正しい生活の基本ですが、成長するにつれ、朝食を食べる者の割合が減っています（P69 図3-1-4）。平成23年に実施した子どもの食事アンケート調査では、学童・生徒の朝食を毎日食べる者の割合が93.7%でしたが（図3-2-3）、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。

このような現状を踏まえ、小学生・中学生の朝食を毎日食べる者の割合を100%にすることを目標とします。

【目標】 朝食を毎日食べる者の割合の増加

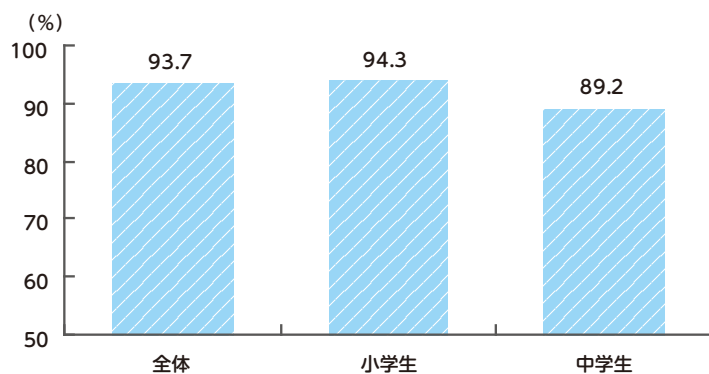


図 3-2-3 朝食を毎日食べる子どもの割合

(資料：健康推進課調べ (H23))

③ 栄養成分表示の店登録数の増加

食生活の改善は、個人の責任において行うことが基本ですが、外食や加工食品などを利用する機会が増え、意識的に食事を選択したいと思っても、提供される食事のエネルギー等がわからないために何を選択すればよいかを判断できない場合があります。そのため、岡山県では、岡山県栄養士会と協力し、「栄養成分表示の店登録事業」を展開し、個人が栄養成分表示を見て必要な情報を得られるよう食環境の整備を進めています。

「栄養成分表示の店登録事業」は、提供するメニュー（食品）について栄養成分表示をする飲食店等を登録し、広く県民へ情報提供しており、県内に1,055店（平成24年3月末現在）が登録され、県民への情報提供を行っています。

登録されている栄養成分表示の店にはステッカーを配付し、さらに、地域の登録店を紹介する「栄養成分の店マップ」や健康に関する情報を掲載したリーフレット等を設置してもらうなど、県民が利用しやすい環境整備に取り組んでいます。

今後は、提供者側のメリットに加え、さらに利用者が栄養成分表示を利用してもらえるよう、栄養成分表示の活用等を県民にわかりやすく示したリーフレット等を栄養成分表示の店等に設置してもらうなどの取組を進めることで、利用者が表示された栄養成分を手軽に活用できるよう、登録数を2,000店舗に増やすことを目標とします。

「栄養成分表示店」ステッカー



【目標】 栄養成分表示の店登録数の増加

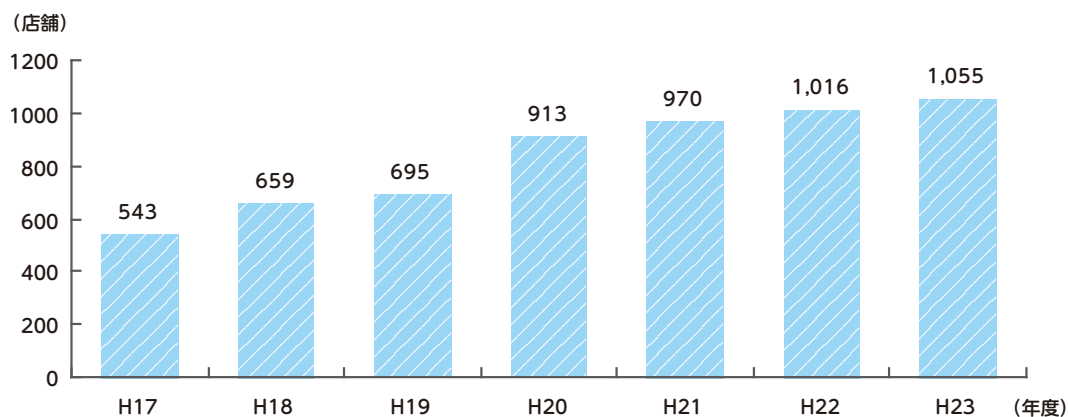


図 3-2-4 栄養成分表示の店登録数年次推移

(資料：健康推進課調べ)

④ 適切な量と質の食事をする者の増加

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

適切な量と質の食事は、生活習慣病予防の基本の一つであり、健康な体づくりには不可欠です。食事全体のバランスを良くするための簡易な方法として、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80%に増やすことを目標とします。

【目標】 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)

用語解説等

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。

表 食育推進のための目標一覧

指 標	年 度	実 績	目 標 (平成29年度)
①共食の機会の増加 (ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)			
朝 食 小学生 中学生	H23	77.3% 56.8%	小学生、中学生の 割合の増加
夕 食 小学生 中学生	H23	95.3% 81.8%	小学生、中学生の 割合の増加
②朝食を毎日食べる者の割合の増加			
小学生 中学生	H23	94.3% 89.2%	小学生、中学生 100%
③栄養成分表示の店登録数の増加	H23	1,055店舗	2,000店舗*
④適切な量と質の食事をする者の増加 (主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加)	H23	75.8%	80%

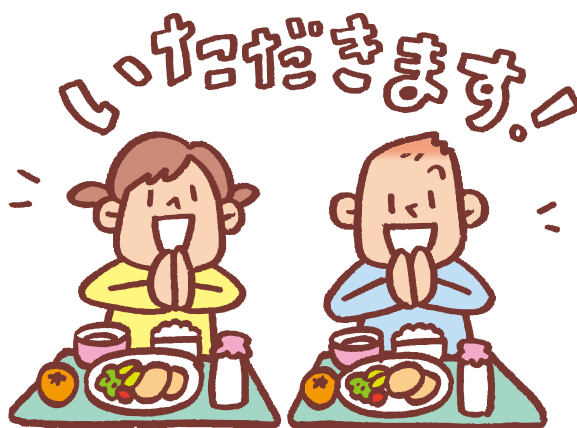
*平成34年目標値

[現状値データソース]

①平成23年県民健康調査

②③健康推進課調べ (平成23年)

④内閣府食育に関する意識調査報告書 (平成23年度中国地方)



4 食育推進施策

食育は、家庭や地域、学校、生産流通など様々な食育の関係者が連携して取り組むことが必要です（図3-2-5）。それぞれの場所で展開される食育推進施策は、参考1「平成25年度からの食育推進施策」に掲載しております。

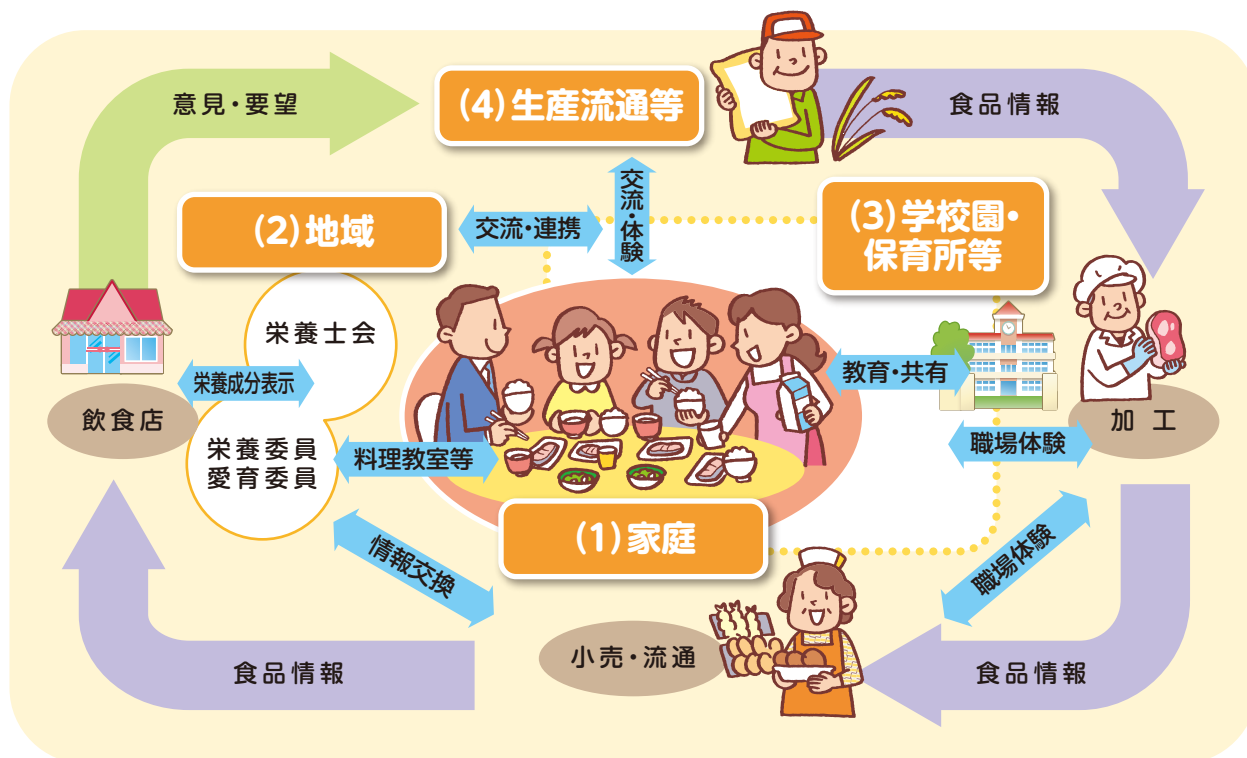


図3-2-5 食育の取組のつながり

(1) 家庭における食育の推進

家庭においては、その地域に伝わる伝承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。

また、親など家族と一緒に食事をする中で、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や、「箸の持ち方」などのしつけが行われてきました。しかし、核家族化など社会構造の変化から、家族と一緒に食事をする機会も減少し、「孤食」などのほか、朝食を食べない子どもなどの問題が生じています。

そのため、家庭においては、地域や学校で取り組んでいる「朝食毎日食べよう大作戦」や「『ぱっちり！モグモグ』生活リズム向上キャンペーン」などを通じ、子どもの基本的な食習慣の形成に加え、規則正しい生活習慣の定着に努めます。

(2) 地域活動としての食育の推進

食育は家庭で行われることが基本ですが、社会構造の変化や不適切な食生活が原因の一つとなっている肥満や糖尿病などの生活習慣病が増加しているなどの現状をみると、食育の推進を家庭だけに委ねることは難しいものです。

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、学校、保育所、生産者などのほか、市町村や保健所、健康づくりボランティア等が連携し、社会全体で推進することに努めます。

地域では、市町村や栄養委員、農村漁村生活交流グループ等による食育教室などが開催され、その中で、健康づくりのための食育を行うほか、地域の伝統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。

(3) 学校園・保育所等における食育の推進

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。

保育所保育指針では保育の一環として食育が位置づけられているほか、学習指導要領でも「学校における食育の推進」が明記され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣等を身に付けることができるよう、栄養士や栄養教諭等が中心となって食育に取り組んでいます。

学校では「栄養教諭を中核とした食育推進事業」や「小学生を対象とした社会科副読本」等により、効率的な食育活動の展開に努めます。

また各学校園・保育所等においては、生活リズムの向上を目指した「早寝早起き朝ごはん」国民運動に基づいて様々な取組を展開していきます。

(4) 生産流通等における食育の推進

食への感謝の念を深めるためには、生産や流通などを担う人への理解を深めることが必要です。

食に対する関心が高まり、生産現場（産地）においても消費者へ産地等の表示をするなどの取組が行われているほか、食品を取り扱う流通等を含めた食品関連事業者において消費者への情報提供が行われています。

このような生産から流通、販売に至るまでの関係者の役割を理解し、食べ物への感謝の念等を習得するため、種まきから収穫までの農業体験を通じて、食への理解を深める取組等が各地で行われています。しかし、農業技術の発展やグローバル化の進展により、様々な食料が年間を通じて入手できたり、世界中の食品が輸入されるなど、食を取り巻く環境は大きく変化しています。

一方、私たちがこれまで培ってきた食文化は、地域の特産を生かした料理や、旬の食材を活用した料理を食卓に並べることで、自然と食への理解を深めることができました。

農作業や農村生活等の体験を通じて、農業の理解を深めるとともに、将来のたくましい担い手の育成を図るため、小・中学生等を対象に「農林業実践学習の里体験学習農園」などを通じて食育を推進します。

また、日本の気候風土に適した米を中心に農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の定着に取り組めます。さ

らに、農業体験等を通じて生産から流通に至る過程の中での食に対する理解や感謝の念を深めます。

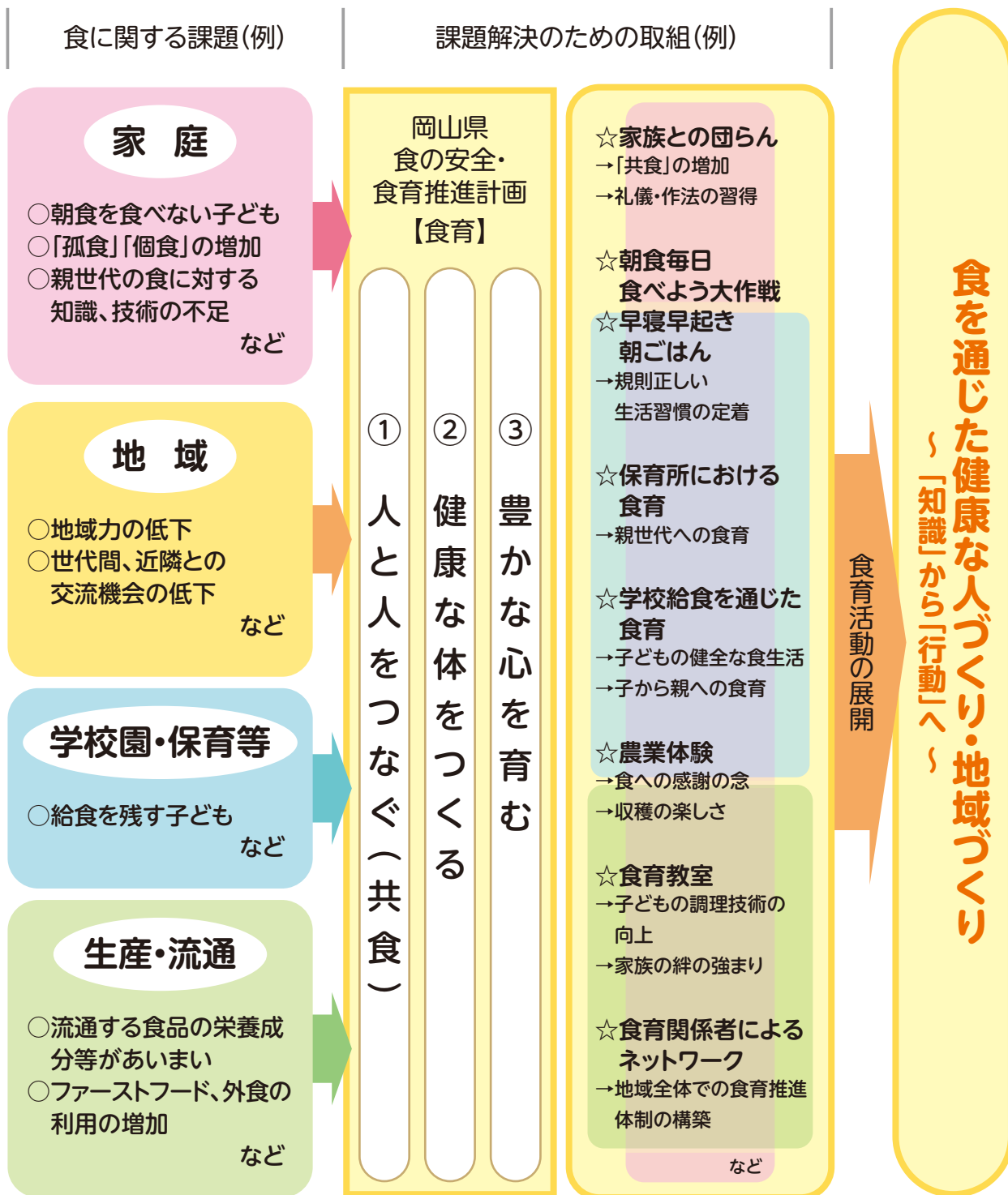


図 3-2-6 食育推進施策の方向性



Ⅲ これまでの取組の成果

「食べることをもっと考えよう」を基本に、家庭・学校・地域等、幅広い関係者の食育への取組を促し、人づくり・地域づくりに発展させていく基礎を築いてきました。

《岡山県の目標達成の状況》

1 朝食を毎日食べる人の割合の増加

	策定時	目標値	現状値
学童・生徒	81.0%	88%	84.2%*
20歳代男性	43.6%	85%以上	45.1%
30歳代男性	47.4%	85%以上	57.1%

(資料：平成23年県民健康調査 *岡山県学校栄養士会調査)

学童・生徒の朝食を毎日食べる人の割合は策定時から増加しました。これは、学校等において、栄養教諭等が中心となって、家庭と連携を図り、食育活動を推進した結果によるものと思われます。

また、20歳代及び30歳代男性については、策定時から増加はしているものの目標値には達しませんでした。これは、この世代の男性に対して、朝食の必要性を意識させるためのアプローチを効果的に行うことができなかったことが原因の一つではないかと考えられます。

2 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

	策定時	目標値	現状値
県内の小中学校	25.0%	47%	47%

(資料：保健体育課)

学校給食において、地場産物を使用することは、農業への理解につながり、また、郷土食を提供することは、地域の食文化の伝承に繋がることから、食に関する指導の生きた教材として、その推進に努めているところです。

国では、学校給食における地場産物を使用する割合について、平成27年度までの目標値を30%以上としています。岡山県では、農林水産物の生産地が身近にあるという本県の特性を生かし、農林水産部局や農業関係者、生産者団体、流通関係者等のネットワーク体制を整備し、学校給食への地場産物の安定供給に努め、目標値の達成に向けて、学校給食における県産農林水産物の使用を促進します。

3 適正体重を維持している人の割合の増加

	策定時	目標値	現状値
20～60歳代男性の肥満	25.4%	15%以下	26.9%
40～60歳代女性の肥満	29.2%	20%以下	19.3%
20歳代女性のやせ	33.3%	15%以下	26.4%

(資料：平成23年県民健康調査)

40～60歳代女性の肥満については、目標を達成したものの、その他の項目については、有意な変化は見られませんでした。

20～60歳代男性の肥満は悪化しており、肥満や糖尿病などの生活習慣病の予防につながることから、引き続き、適正体重を維持するための活動を継続することが必要です。

また、20歳代女性のやせは、策定時から減少しているものの、目標値には達しませんでした。若い女性のやせは、妊娠・出産にも影響があることから、適正な食事の摂取に取り組むことが必要です。

4 食塩摂取量の減少

	策定時	目標値	現状値
成人	11.8 g	10 g未満	10.3 g

(資料：平成23年県民健康調査)

食塩摂取量は、策定時から改善傾向にあります。これは、地域での栄養委員による減塩活動等の地道な取組の成果と考えられます。

目標値の達成に向けては、個人の取組だけでなく、食事や食品を提供する飲食店や企業等への働きかけが必要です。

5 野菜の摂取量の増加

	策定時	目標値	現状値
成人	242 g	350 g以上	291.2 g

(資料：平成23年県民健康調査)

野菜の摂取量は、目標値には達しなかったものの、策定時から比較して増加しています。これは、健康意識の高まりや、地域で活動する栄養委員等が行う健康教室等において、野菜の摂取の必要性に関する普及啓発が行われている効果と考えられます。

健康な体を維持するためには、1日350g以上の野菜を摂取することが必要です。

6 栄養成分表示に協力する施設の増加

	策定時	目標値	現状値
岡山県内施設	543施設	1,060施設以上	1,055施設

(資料：健康推進課調べ)

栄養成分表示に協力する施設の数については、目標値にはわずかに達しなかったものの、策定時から大幅に増えています。これは、市町村や保健所、岡山県栄養士会等が飲食店やコンビニエンスストア等に積極的に働きかけ、協力を得たことによるものです。

しかし、一部の登録店においては、表示するメリットを感じる事が少ないうえに、メニューを見直すたびに表示内容を見直さなければならない手間から、登録の取り消しを要望することもあります。岡山県栄養士会が登録店に対して、継続的に表示をしてもらえるよう巡回指導を行うなど、地道な活動の成果が今回の結果につながったものと考えられます。

7 量、質ともに、きちんとした食事をする人の増加

	策定時	目標値	現状値
成人	56.3%	70%以上	63.2%

(資料：平成23年県民健康調査)

量、質ともに、きちんとした食事をする人は増加していますが、目標値には達成しませんでした。

これは、働き盛りの男性（20～50歳代）の中には、健康への意識はあるものの、自分に適した食事の質や量を十分認識していない者がいることが原因と考えられます。

8 食品を選んだり、食事を整えるのに困らない知識や技術のある人の増加

	策定時	目標値	現状値
成人	48.8%	60%以上	51.5%

(資料：平成23年県民健康調査)

食品を選んだり、食事を整えるのに困らない知識や技術のある人の増加については、策定時から若干増加しているものの、目標値には達しませんでした。

食に関する情報が氾濫する中、自分に適した食事を選択するためには、必要な知識や技術を習得することが求められています。

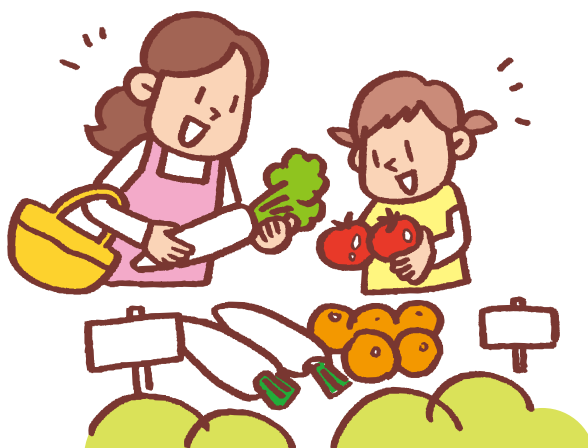
9 自分の食生活に問題があると思う人のうち、食生活の改善意欲がある人の増加

	策定時	目標値	現状値
成人男性	44.9%	80%以上	48.5%
成人女性	68.2%	80%以上	63.0%

(資料：平成23年県民健康調査)

男性、女性とも、策定時から変化は見られませんでした。これは、自分の食生活に問題があると思う人に対して、改善意欲を持てるような効果的なアプローチができなかったことが原因のひとつと考えられます。

食生活の改善は、個人だけでなく、家族や周囲などの協力が必要であり、引き続き、食生活の改善に向けた支援が必要です。



參考資料

参考1 平成25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※	取組内容
1	朝食毎日食べよう大作戦	保 福 (健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「健康おかやま21」の目標である学童期、思春期の朝食摂取100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。
2	「ぱっちり！モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教 育 (生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。

食育推進施策 2 地域における食育の推進

No	施策名	部局	取組内容
3	給食施設関係者研修会の開催	保 福 (健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。
4	健康づくり普及事業	保 福 (健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。
5	食育サポート事業	保 福 (健推)	食育を総合的に推進するため、県内各地域で関係者の連携を深め、各地域の特性を生かした取組を進めるため、食育ネットワーク会議を開催する。
6	ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実	保 福 (健推)	県民の健康増進計画「第2次健康おかやま21（食育含む）」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。
7	おかやま食育推進協賛事業	保 福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。

食育推進施策 3 学校園・保育所等における食育の推進

No	施策名	部局	取組内容
8	学校給食担当者等講習会	教 育 (保体)	学校給食と食育（食に関する指導）の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。
9	岡山県学校給食研究協議大会	教 育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題（衛生管理、栄養管理、健康問題等）について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。
10	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教 育 (保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。

※保福：保健福祉部 農水：農林水産部 教育：教育庁
 () 内は担当課 健推：健康推進課 農企：農政企画課 農産：農産課 農振：農村振興課 保体：保健体育課 生涯：生涯学習課

No	施策名	部局	取組内容
11	小学生を対象とした社会科副読本	農 水 (農産)	次代を担う小学生を対象に本県の農林漁業の実態を正しく理解させるとともに、「食の大切さ」の認識を深め、「心の豊かさ」を醸成することを目的に、社会科副読本として作成・配布（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）
12	噛ミング30運動	保 福 (健推)	小学校給食時にかみかみセンサーを用いての噛む回数を調べ、食べ物のかたい、軟らかいで回数がどれ位違うか体験することを通じて食育を学ぶ。
13	岡山県学校歯科保健研修会	保 福 (健推) 教 育 (保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。

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	取組内容
14	栄養食品普及指導事業	保 福 (健推)	各保健所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。
15	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保 福 (健推)	飲食店で提供しているメニュー（献立）のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。 併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。
16	ふるさと農林漁業少年団	農 水 (農産)	小中学生を対象として、市町村の地域・集落で農林漁業に関する少年団を組織し、農林漁業の体験学習、集落・地域子供農園の設置等を実施（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）
17	農林業実践学習の里体験学習農園	農 水 (農産)	農作業や農村生活等の体験を通じて、農業に対する理解を深めるとともに、将来のたくましい担い手の育成を図るため、小・中学生等を対象に農作業の体験学習を実施（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）
18	学校給食用牛乳供給事業	農 水 (畜産)	（学校給食用牛乳の供給） 安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。
19	市民農園や空き農地等を活用した体験の推進	農 水 (農振)	市民農園や空き農地等を利用して、消費者自らが農産物を生産することにより、安心・安全な食材の供給、地産地消の推進を図る。
20	農業体験教育推進事業	農 水 (農産)	学校教育や地域教育の各段階で実施される農業体験学習の受け皿として農業体験学習の指導等を行うインストラクターを置くとともに、研修ほ場の管理や、研修メニューの作成により受入体制を整備する。
21	食料自給率向上県民運動の推進	農 水 (農企)	食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。
22	地産地消の推進	農 水 (農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。
23	米の消費拡大	農 水 (農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。

参考2 前計画による食の安全・安心推進施策実施状況

基本方針1 生産、加工、製造における食の安全確保

〔上段：目標〕
〔下段：実績〕

施策の方向1 農林水産物・畜産物の生産における食の安全確保

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
BSE対策の確保	3	生産段階のBSE対策の推進	飼料製造工場に対する監視指導	14件以上			
			畜産農家に対する飼料給与の監視・指導	14件	15件	17件	14件
			畜産農家に対する牛の監視・指導	140件以上			
	4	BSEスクリーニング検査	畜産農家に対する死亡牛のBSE検査	203件	142件	144件	140件
と畜場におけるスクリーニング検査の実施			全戸×2回				
高病原性鳥インフルエンザ防疫対策	5	高病原性鳥インフルエンザ発生防止対策	死亡羽数の報告徴求	4,542戸	3,542戸	2,672戸	3,604戸
			モニタリング（定点）	24ヶ月齢以上の全ての死亡牛			
			養鶏農場への立入検査	701頭	670頭	717頭	666頭
	5	高病原性鳥インフルエンザ発生防止対策	死亡羽数の報告徴求	当面全頭検査を実施			
モニタリング（定点）			12,957頭	5,137頭	4,638頭	4,582頭	
高病原性鳥インフルエンザ防疫対策	5	高病原性鳥インフルエンザ発生防止対策	死亡羽数の報告徴求	全養鶏農場から毎月報告要求			
			モニタリング（定点）	209戸	205戸	201戸	198戸
			養鶏農場への立入検査	5戸×12ヶ月/年以上			
5	高病原性鳥インフルエンザ発生防止対策	モニタリング（定点）	90戸	—	135戸	180戸	
		養鶏農場への立入検査	全戸×2回				
			養鶏農場への立入検査	829戸	670戸	621戸	744戸

施策の方向2 食品の加工・製造に対する安全対策の充実強化

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
加工・製造・調理施設に対する監視の充実	6	加工・製造・調理施設等に対する監視指導	加工・製造・調理施設等に対する目標監視件数達成率	100%以上			
	8	社会福祉施設等給食施設一斉点検	社会福祉施設一斉点検期間監視達成率	121%	117%	114%	116%
	9	大量調理施設に対する監視	大量調理施設に対する監視達成率	90%以上			
食中毒の予防	14	食中毒発生防止の啓発活動	講習会、研修会の開催	90%以上	100%以上		
			街頭キャンペーン	69%	108%	109%	97%
	15	食品衛生月間	講演会、研修会の開催	19回以上			
			街頭キャンペーン	27回	21回	27回	31回
			横断幕等の設置	13回以上			
			啓発チラシの配布	15回	23回	34回	27回
			3回以上				
			4回	8回	6回	8回	
			9,000枚以上				
			9,530枚	14,940枚	11,810枚	10,212枚	

施策の方向3 生産・加工・製造者への普及啓発

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
生産現場への普及啓発	18	農薬の安全・適正使用指導	農薬管理指導員認定研修会開催数	6回以上			
	19	養殖魚の水産用医薬品の残留検査	養殖場監視指導達成率	6回	6回	6回	6回
			養殖場監視指導達成率	100%以上			
	20	貝類汚染監視調査	貝毒検査件数達成率	100%	100%	100%	100%
			ノロウイルス調査検体数	68%以上			
			72%	68%	70%	70%	
			105件以上				
			195件	150件	150件	150件	
21	おかやま有機無農薬農業の推進	有機無農薬農産物の生産	有機無農薬農産物の生産	1,500t/年	～	～	1,600t/年
			有機無農薬農産物の生産	1,509t	1,511t	1,600t	1,600t

基本方針2 流通、販売、消費における食の安全確保

施策の方向1 県内流通食品の安全確保の推進

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
県内流通食品の監視の強化	26	県内流通食品の監視強化	大型食料品販売店への監視達成率	100%以上			
				102%	101%	111%	121%
	27	健康食品等の監視の強化	健康食品監視目標件数	300件			
				307件	307件	385件	296件

施策の方向2 食品表示の適正化の推進

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
食品の適正表示の点検	31	食品の表示合同点検	食品の表示の合同点検施設数	92施設以上			
				86施設	93施設	107施設	102施設
	32	JAS法等による適正表示の推進	食品品質表示基準の遵守状況調査店舗数	256施設以上		270施設以上	
				225施設	268施設	333施設	214施設

施策の方向3 試験検査の強化

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23	
県内流通食品の検査の強化	35	収去検査	収去検査検体数	5,000件以上				
				5,582件	4,909件	5,125件	5,418件	
	36	県内流通農産物等の残留農薬・動物用医薬品検査	農産物等残留農薬・動物用医薬品検査検体数	395件		400件以上		
				420件	357件	416件	293件	
				-		205項目	220項目	240項目
				-		246項目	246項目	249項目
	37	有害物質の汚染実態調査	有害物質の汚染実態調査検体数	120件以上				
				405件	290件	249件	312件	
	新2	県内流通輸入食品検査	輸入食品検査検体数	-		375件以上	420件以上	465件以上
				-		448件	507件	548件
45	試験検査の業務管理（GLP）	内部点検の実施	13回					
			13回	12回	11回	12回		
		外部精度管理調査への参加	51項目					
			64項目	57項目	43項目	51項目		
検査による表示項目の点検強化（アレルギー、遺伝子組換え等）	47	遺伝子組み換え食品の検査	遺伝子組み換え食品検査検体数	45件				
				40件	34件	32件	32件	
	48	アレルギー物質の検査	アレルギー検査検体数	30件				
				24件	25検体	28件	30件	

基本方針3 リスクコミュニケーションの推進

施策の方向1 県民・食品関連事業者等・行政間における情報・意見交換の促進

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
食品関連事業者からの情報発信の働きかけ	49	食環境整備事業（「栄養成分表示の店」登録事業）	栄養成分表示に協力する施設	700施設以上	940施設以上	980施設以上	1,020施設以上
				913施設	970施設	1,016施設	1,015施設
	50	食の安全サポーター拡大事業	食の安全サポーター登録団体数	60団体以上	65団体以上	70団体以上	75団体以上
				51団体	53団体	55団体	65団体
インターネット等を利用した情報発信	51	ホームページ「食の安全・安心おやかま」の充実	食の安全・安心おやかま（アクセス数）	25,000件以上	30,000件以上	34,000件以上	34,000件以上
				8,785件	12,692件	47,059件	16,867件
	52	ホームページ「食べ物安全探検ねっと」の充実	食べ物探検ねっと（アクセス数）	6,000件以上	7,000件以上	8,000件以上	8,000件以上
				3,694件	4,573件	12,909件	4,926件

施策の方向2 県民の食に関する化学的知識の向上

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
科学的な体験による食の安全・安心への理解／製造等現場で体験する食の安全・安心への理解	62	体験等を通じたリスクコミュニケーション	視察体験型研修参加者	－	300人	600人(累計)	900人(累計)
				－	286人	513人	853人
			体験型講習会受講者数	－	1,100人	2,200人(累計)	3,300人(累計)
				－	2,098人	4,722人	6,704人

基本方針4 協働の推進

施策の方向2 (社)食品衛生協会、愛育委員連合会、栄養改善協議会等による自主活動の推進

基本施策	施策番号	各施策	取組指標	H20	H21	H22	H23
協働を進める人材の育成・活用	64	「検定－晴れの国おかやまの食－」とリスクコミュニケーターの養成	「検定－晴れの国おかやまの食－」の実施	3回以上			
				平成21年度目標達成			
			地域の指導者育成講習会(講座)の開催	3回以上			
				平成21年度目標達成			
		リスクコミュニケーター委嘱人数	135人	160人	180人	200人	
			－	148人	258人	258人	
	新4	リスクコミュニケーターの育成	育成研修受講者数	－	100人	120人	140人
				－	－	156人	142人

参考3 平成24年度までの食育推進施策実施状況

施策の方向 1 家庭での食事の大切さを実感し、正しい食習慣を身に付ける

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況(実績)または実施見込み(※)	H24目標
1	朝食毎日食べよう大作戦	保福(健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「健康おかやま21」の目標である学童期の朝食摂取100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。		事業名：朝食毎日食べよう大作戦 期日：平成24年8月10日 場所：岡山県南部健康づくりセンター 参加者：中学生20名程度、教職員、保護者、岡山県知事、栄養委員、事務局員 内容：おにぎり等の短時間で簡単にできる朝食メニューを調理実習及びフードモデルを使った体験実習	
2	「ぱっちり！モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教育(生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。		○キャンペーン月間 おかやま教育の日(11月1日)を含む1か月間 ○キャンペーン週間 6月、9月、1月のうち、それぞれ2週間 ○キャンペーン月後の取組 ・優良活動表彰	
3	噛ミング30運動	保福(健推)	小学校給食時にかみかみセンサーを用いての噛む回数を調べ、食べ物のかたさ、柔らかいで回数がどれ位違うか体験することを通じて食育を学ぶ。		○研究発表(日本学校保健学会) (岡山県保健福祉学会) ○噛ミング30研修会(1回70人)	

施策の方向 2 食を楽しみ、選択する力を付ける

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況(実績)または実施見込み(※)	H24目標
4	栄養食品普及指導事業	保福(健推)	各保健所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。		栄養表示基準制度講習会を各保健所1回以上実施した。	実施回数 各保健所1回以上
5	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保福(健推)	飲食店で提供しているメニュー(献立)のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、塩分の量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。 併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。	栄養成分表示に協力する施設の数	栄養成分表示の店登録数 1,055施設(H24.3月末)	平成24年度 目標1,060施設
6	給食施設管理者・従事者研修会の開催	保福(健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。		○「給食施設管理者教育研修会」各保健所・支所で1回以上開催 ○「給食施設従事者研修会」各保健所・支所で2回以上開催 ○「岡山県特定給食関係者研修会(岡山県給食協議会委託)」参加者(1,076名、うち管理者107名) ○「岡山県栄養士研修会(岡山県栄養士会委託)」参加者68名	開催数 ①管理者 各保健所・支所1回 ②従事者 各保健所・支所2回以上
7	健康づくり普及事業	保福(健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。		各保健所・支所で実施	

施策の方向 3 体験を通じた食育の推進

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況（実績）または 実施見込み（※）	H24目標
8	ふるさと農林漁業少年団	農水 (農産)	小中学生を対象として、市町村の地域・集落で農林漁業に関する少年団を組織し、農林漁業の体験学習、集落・地域子供農園の設置等を実施（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）		少年団数：2少年団（倉敷・真庭）	
9	農林業実践学習の里体験学習農園	農水 (農産)	農作業や農村生活等の体験を通じて、農業に対する理解を深めるとともに、将来のたくましい担い手の育成を図るため、小・中学生等を対象に農作業の体験学習を実施（岡山県農林漁業担い手育成財団）		利用者数：612人（12月末、財団提供資料より）	
10	学校給食用牛乳供給事業	農水 (畜産)	（学校給食用牛乳の供給） 安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給し、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に役立てる。		（学校給食用牛乳の供給） 596校、180,731名へ33,582,901本（200cc換算）を供給予定	596校、180,731名へ33,582,901本を供給
11	市民農園や空き農地等を活用した体験の推進	農水 (農振)	市民農園や空き農地等を利用して、消費者自らが農産物を生産することにより、安心・安全な食材の供給、地産地消の推進を図る。		市民農園設置数 0カ所	設置数 2カ所
12	岡山県学校歯科保健研修会	保福 (健推) 教育 (保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。		と き：平成25年1月31日 ところ：三木記念ホール 参加者：230人	

施策の方向 4 食育を進める人材の育成、活用

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況（実績）または 実施見込み（※）	H24目標
13	農業体験教育推進事業	農水 (農産)	学校教育や地域教育の各段階で実施される農業体験学習の受け皿として農業体験学習の指導等を行うインストラクターを置くとともに、研修ほ場の管理や、研修メニューの作成により受入体制を整備する。		受入者数：612人（12月末）	
14	学校給食担当者等講習会	教育 (保体)	学校給食と食育（食に関する指導）の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。		次回開催は、平成25年度予定のため24年度の実施はない。	隔年1回開催
15	岡山県学校給食研究協議大会	教育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題（衛生管理、栄養管理、健康問題等）について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。		主催：（公益財団法人）岡山県学校給食会 共催：岡山県教育委員会 学校給食関係者を対象に平成24年7月31日にコンベックス岡山にて開催。（出席者785名）	年1回開催
16	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教育 (保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。		「栄養教諭を中核とした食育推進事業」（地域は矢掛町）を引き続き実施した。	

施策の方向 5 地域特性を生かした取組

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況（実績）または 実施見込み（※）	H24目標
17	地域食育推進活動	保福 (健推)	食育を総合的に推進するため、県内各地域で関係者の連携を深め、各地域の特性を生かした取組を進めるため、地域食育推進協議会を開催する。		各保健所・支所で地域食育推進協議会を開催。	
18	食料自給率向上 県民運動の推進	農水 (農企)	食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。		<ul style="list-style-type: none"> 岡山めぐり総合フェア及び食料自給率向上推進大会の開催・食料自給率向上推進大賞表彰式（11/11） 啓発チラシ、野菜の種の街頭配布（10/1外） 県庁舎への懸垂幕の掲示（10月） 	
19	地産地消の推進	農水 (農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。		<ul style="list-style-type: none"> 「おかやま地産地消の日」の普及・定着 地産地消協力店の登録拡大 直売所の運営支援 地産地消弁当コンクールの開催 地産地消おかやま村の開催 コンビニ等との連携 	
20	米の消費拡大	農水 (農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。		<ol style="list-style-type: none"> ごはん食出前講座 <ul style="list-style-type: none"> 対象：栄養教諭、学校栄養職員等 1カ所 親子でごはんモリモリ講座 <ul style="list-style-type: none"> 対象：小学生と保護者 3カ所 	

施策の方向 6 積極的な情報提供、意見交換

No.	施策名	部局	取組内容	取組指標	実施状況（実績）または 実施見込み（※）	H24目標
21	ホームページ 「健康おかやま21」 の充実	保福 (健推)	21世紀の県民健康づくり指針「健康おかやま21（食育含む）」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。		適宜更新	
22	小学生を対象とした 社会科副読本	農水 (農産)	次代を担う小学生を対象に本県の農林漁業の実態を正しく理解させるとともに、「食の大切さ」の認識を深め、「心の豊かさ」を醸成することを目的に、社会科副読本として作成・配布（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）		岡山県農業協同組合中央会が副読本19,800部を作成し、県内全小学校4、5年生に配付した。	
23	おかやま食育推進 協賛事業	保福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。		おかやま食育推進協賛事業 3件認定 (当初からの認定数は29件)	

参考4 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

〔平成18年12月26日〕
〔岡山県条例第79号〕

目次

- 第1章 総則（第1条－第9条）
- 第2章 食の安全・安心の確保（第10条－第20条）
- 第3章 食育の推進（第21条－第25条）
- 附則

第1章 総則

（目的）

第1条 この条例は、県民の生命及び健康に対する食の重要性にかんがみ、食品の安全性及び信頼性（以下「食の安全・安心」という。）の確保並びに食育の推進に関し、基本理念を定め、県、食品関連事業者等の責務及び県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本的な事項等を定めることにより、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展開し、もって県民の健康で豊かな生活の実現に寄与することを目的とする。

（定義）

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品 すべての飲食物（その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、薬事法（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く。）をいう。
- 二 食品等 食品並びに添加物（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- 三 食品関連事業者 食品安全基本法（平成15年法律第48号）第8条第1項に規定する食品関連事業者をいう。
- 四 教育関係者等 食育基本法（平成17年法律第63号）第11条第1項に規定する教育関係者等をいう。
- 五 農林漁業者等 食育基本法第11条第2項に規定する農林漁業者等をいう。

（基本理念）

第3条 食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民の健康の保護及び増進並びに豊かな人間形成に資することが最も重要であるという基本的認識の下に、関係者の協働により行われなければならない。

- 2 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、食品等による人の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき適切に行われなければならない。
- 3 食の安全・安心の確保は、県及び食品関連事業者による食の安全・安心の確保に関する情報の積極的な公開並びに県、食品関連事業者及び県民による食の安全・安心の確保に関する

情報の共有及び相互理解を図ることにより行われなければならない。

- 4 食の安全・安心の確保は、環境への負荷（人の活動により環境に加えられる影響であって、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。第17条において同じ。）ができる限り低減されるよう配慮した上で行われなければならない。
- 5 食育の推進は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる場所において、食について考える機会を確保し、食をはぐくむ環境を整備することにより、県民が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ことを目指して行われなければならない。
- 6 食育の推進は、県、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他の関係者すべての相互理解の下に、自発的意思を尊重しつつ、誰もが参加しやすい形で行われなければならない。

(県の責務)

- 第4条 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、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、及び実施する責務を有する。
- 2 県は、前項の施策の策定及び実施に当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他関係機関との連携に努めるものとする。
 - 3 県は、第1項の施策を地域の実情に応じて、策定し、及び効果的に実施するため、市町村との連携を図るものとする。

(食品関連事業者の責務)

- 第5条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食の安全・安心の確保について第一義的責任を有していることを認識し、安全で安心な食品を提供するために必要な措置を講ずる責務を有する。
- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、食育の推進に自ら努めるとともに、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るものとする。

(教育関係者等の責務)

- 第6条 教育関係者等は、基本理念にのっとり、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じ、食育の推進に自ら努めるとともに、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るものとする。

(農林漁業者等の責務)

- 第7条 農林漁業者等は、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるとともに、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るものとする。

(県民の役割)

- 第8条 県民は、基本理念にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する理解を深め、食に関する適切な判断力を養い、健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、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ついて意見を表明するよう努めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に積極的な役割を果たすものとする。

(財政上の措置)

第9条 県は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を円滑に実施するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第2章 食の安全・安心の確保**(食の安全・安心推進計画)**

第10条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食の安全・安心推進計画（以下この条において「計画」という。）を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食の安全・安心の確保に関する総合的な施策の大綱
- 二 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 知事は、計画を策定するに当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等及び農林漁業者等の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、計画を策定したときは、速やかに公表するものとする。

5 前2項の規定は、計画の変更について準用する。

(監視、指導等)

第11条 県は、食の安全・安心を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程について、一貫した監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

(体制の整備等)

第12条 県は、食の安全・安心の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、及び当該事態に迅速かつ適切に対処するため、必要な体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の実施等)

第13条 県は、食の安全・安心を確保するため、必要な調査研究を行うとともに、その成果の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集等)

第14条 県は、食の安全・安心に関する最新の情報その他科学的知見に基づく情報の収集、整理、分析等を行い、県民及び食品関連事業者に対し、必要な情報の提供を行うものとする。

(情報及び意見の交換)

第15条 県は、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

2 食品関連事業者は、食の安全・安心を確保するため、県民に対し自らの事業活動に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。

(適正な表示の確保等)

第16条 県は、食品の適正な表示が確保されるよう関係法令の適切な運用を図るとともに、食品の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(安全で安心な農林水産物の供給)

第17条 県は、安全で安心な農林水産物の安定的な供給のため、農林水産物の生産に係る履歴

の記録及び管理が適切に実施されるとともに、環境への負荷の低減に配慮した生産方式が導入されるよう、技術の開発、その成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(自主回収の報告等)

第18条 食品関連事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が人の健康への悪影響の発生を防止する観点から規則で定める場合に該当するときは、規則で定めるところにより、直ちにその旨を知事に報告しなければならない。

2 知事は、前項の規定による報告に係る回収の措置が、人の健康への悪影響の発生を防止する上で適切でないと認めるときは、当該報告を行った食品関連事業者に対し、回収の実効性を確保するための指導を行うことができる。

3 第1項の規定による報告を行った食品関連事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に報告しなければならない。

(県民からの申出に対する調査等)

第19条 知事は、食品等が人の健康に危害を及ぼし、又はそのおそれがあるとして、県民から適切な措置を講ずるよう申出があったときは、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査を行い、必要があると認めるときは、適切な措置を講ずるものとする。

(健康危害情報の公表)

第20条 知事は、食品等による人の健康への危害を未然に防止し、又はその拡大を防止するため、次の各号のいずれかに該当するときは、県民に必要な情報を公表するものとする。

- 一 前条の調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき。
- 二 関係法令の規定に違反し、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる食品等が流通しているとき（関係法令の規定により公表されたときを除く。）。
- 三 その他公表することが公益上必要であると認められるとき。

第3章 食育の推進

(食育推進計画)

第21条 知事は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食育推進計画（以下この条において「計画」という。）を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する総合的な施策の大綱
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 第10条第3項及び第4項の規定は、計画の策定及び変更について準用する。

(食育推進活動の展開)

第22条 県は、食育の推進に当たっては、教育関係者等及び農林漁業者等と連携して、食育に関する専門的な知識を有する人材の育成及び活用を図るとともに、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、地域の特色を生かした取組を促進するものとする。

2 県は、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、健全な食生活の実践、地産地消（地域で生産された農林水産物を当該地域で消費することを

いう。第24条において同じ。)の推進等に関する情報の提供を行うものとする。

- 3 県は、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等が行う食育の推進に関する活動が相互の連携により展開されるよう、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

(家庭における食育の推進)

第23条 県は、食育において家庭が重要な役割を担っているとの認識の下に、家庭における健全な食習慣が確立されるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、家族で参加する料理教室その他の食を楽しみながら食に関する理解を深める機会の提供等により、家庭における食育の推進を支援するものとする。

(子どもの食育の推進)

第24条 県は、県民が子どもの時から健全な食習慣と食を選択する力を自ら身に付けることができるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、給食における地産地消の推進、食に関する様々な体験学習を行うこと等により、食育の推進を図るものとする。

(食文化の継承)

第25条 県は、県民が地域の伝統ある優れた食文化への理解を深め、これを継承していく活動が促進されるよう必要な措置を講ずるものとする。

附則

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第18条から第20条までの規定は、平成19年4月1日から施行する。

参考5 食育基本法

平成17年6月17日法律第63号
〔最終改正：平成21年6月5日法律第49号〕

前文

第1章 総則（第1条－第15条）

第2章 食育推進基本計画等（第16条－第18条）

第3章 基本的施策（第19条－第25条）

第4章 食育推進会議等（第26条－第33条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、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はぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第2条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第3条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第4条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第5条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第6条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第7条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第8条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資すること

を旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第9条 国は、第2条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第10条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第11条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第12条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第13条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第14条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第15条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第2章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第16条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

- 2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - 二 食育の推進の目標に関する事項
 - 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
- 3 食育推進会議は、第1項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。
- 4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第17条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第18条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第3章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第19条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第20条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を

生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第21条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第22条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第23条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第24条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第25条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

- 2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第4章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第26条 内閣府に、食育推進会議を置く。

- 2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。
 - 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
 - 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第27条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第28条 会長は、内閣総理大臣をもって充てる。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第29条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 内閣府設置法（平成11年法律第89号）第9条第1項に規定する特命担当大臣であつて、同項の規定により命を受けて同法第4条第1項第十八号に掲げる事項に関する事務及び同条第3項第二十七号の三に掲げる事務を掌理するもの（次号において「食育担当大臣」という。）
 - 二 食育担当大臣以外の国务大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者
 - 三 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者
- 2 前項第三号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第30条 前条第1項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前条第1項第三号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第31条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第32条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第33条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作

成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第1条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附 則 (平成21年6月5日法律第49号) 抄

(施行期日)

第1条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行の日から施行する。

参考6 第2次食育推進基本計画(国)

はじめに

1. 食をめぐる現状

我が国は戦後の高度成長により国民の生活水準が著しく向上し、かつての食糧難と言われた時代から、食べ残しや食品廃棄物の増大が問題となるようないわゆる「飽食」の時代を迎えた。他方、食料は海外に大きく依存しており、我が国の食料自給率は先進国中最低の水準となっており、食料自給率の向上が急務となっている。

我が国の伝統的な食生活は気候風土に合った米や野菜を中心とし、豊かな食文化を作り上げたが、塩分の大量摂取や脂質の摂取不足などの課題も抱えていた。戦後、伝統的な食生活の長所を保ちつつ畜産物や乳製品などをバランスよく取り込み、米と多様な副食からなるいわゆる「日本型食生活」を実現し、海外からも大きく評価された。ところが、社会経済構造の変化、国民の価値観の多様化等を背景に、かつての米を中心として多様な副食からなるいわゆる「日本型食生活」を基本とした食生活スタイルから個人の好みに合わせた食生活スタイルへと食の多様化がさらに進展した。その結果、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れに起因する肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身等様々な問題が引き起こされている。食の多様化は社会経済構造や国民の意識の変化に起因するものであるだけに短期間に問題をすべて解決することは困難であるが、食育として粘り強く取り組むことが重要である。

特に人格形成期にある子どもの食育は重要であるが、依然として朝食の欠食がみられ、一人で食べることも少なくない。生活時間の多様化とも相まって家族や友人等と一緒に楽しく食卓を囲む機会が減少傾向にあるが、食育の場としてもこうした機会を確保することは重要である。高齢者については経済的、物理的要因等により一部の高齢者の食生活の質が低下しているとの指摘があるが、高齢者が生き生きと生活できるような健全な食生活が確保されることが重要である。

食については情報が氾濫している一方、受け手である国民が正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられる。食品の安全性に関わる国内外の事案の発生により食品の安全性に対する国民の関心は高まっており、適切な情報の提供により国民の理解の増進を図る必要がある。

また、食の多様化が進む一方で、地域の伝統的な食文化が失われつつある。個性あふれる地域社会の活性化等の観点から、地域の気候風土等と結び付いた伝統ある優れた食文化をいかしていくことが重要である。

2. これまでの取組と今後の展開

「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」(食育基本法第1条)ことを目的として、平成17年6月に食育基本法が制定された。平成18年3月には、同法に基づく食育推進基本計画を策定し(平成18年度から22年度まで)、国は、5年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な主体とともに食育を推進してきた。

その結果、すべての都道府県における食育推進計画の作成・実施、食育の推進に関わるボランティアの数の増加、内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）を認知している国民の割合の増加、また、家庭、学校、保育所等における食育の進展等、食育は着実に推進されてきている。

しかしながら、生活習慣の乱れからくる糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、子どもの朝食欠食、家族とのコミュニケーションなしに一人で食事をとるいわゆる「孤食」が依然として見受けられること、あるいは高齢者の栄養不足等、食をめぐる諸課題への対応の必要性はむしろ増している。

今後の食育の推進に当たっては、単なる周知にとどまらず、国民が「食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めること」（食育基本法第6条）を旨として、生涯にわたって間断なく食育を推進する「生涯食育社会」の構築を目指すとともに、食をめぐる諸課題の解決に資するように推進していくことが必要である。

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる諸課題を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成23年度から27年度までの5年間を期間とする新たな食育推進基本計画を策定する。

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

今後の食育の推進に関する施策の基本的な方針として、次の3の重点課題及び7の基本的な取組方針について定める。

1. 重点課題

（1）生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進

食は命の源であり、食がなければ命は成り立たない。それゆえ、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することは、重要である。

そこで、子どもから成人、高齢者に至るまで、ライフステージに応じた間断ない食育を推進し、「生涯食育社会」の構築を目指すこととする。そのため、国は、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、情報提供する等適切な施策を推進する。

なお、家庭の態様の多様化、社会的あるいは経済的環境要因、高齢化等により、健全な食生活を実現することが困難な立場にある者にも十分配慮し、NPOなどの新しい公共との連携や、協働等を含めた支援施策も講じつつ、食育を推進する。

（2）生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進

現在、我が国では生活習慣病が死因の約6割を占め、国民医療費（一般診療医療費）についても、約3割と、その予防及び改善は国民的課題である。

特に、内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）が強く疑われる者及び予備群と考えられる者は、40歳から74歳の男性の約2人に1人、女性の約5人に1人と、深刻な状況にある。

また、生活習慣病の一つである糖尿病についても、強く疑われる者及び可能性が否定できない者を合わせると約2,210万人を超え、増加傾向にある。

このため、生活習慣の改善が重要な課題であり、その中でも、食生活の改善は極めて重要

であることから、生活習慣病の予防及び改善につながる食育について、国はもとより、地方公共団体、関係機関・団体が連携して推進する。

(3) 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

子どものころに身に付いた食習慣を大人になって改めることは困難であり、子どものうちに健全な食生活を確立することは、成長段階にある子どもが、必要な栄養を摂取し健やかな体を作り、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となる。

このため、日常生活の基盤である家庭において、子どもへの食育の取組を確実に推進していくことは重要な課題である。

特に、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食は、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場であると考えられることから、家族との共食を可能な限り推進する。

家族との共食の際は、子どもたちに、食卓を囲む家族の団らんによる食の楽しさを実感させるとともに、食事のマナーや挨拶習慣など食や生活に関する基礎の習得ができるように配慮する。

もとより、ライフスタイル、家庭の態様や家族関係は多様化しており、家庭における食育は決して一律には推進できないが、家庭が子どもへの食育の基礎を形成する場であることは否めない。

そこで、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）、男女共同参画等の推進を踏まえ、学校、保育所等、更には地域社会とも連携して、家庭における食育の推進の充実を促進、支援する。

2. 基本的な取組方針

(1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。

近年、健全な食生活が維持されておらず、栄養の偏りや食習慣の乱れが目立っており、肥満や生活習慣病の増加等の問題が起きている。これらの多くは、生活習慣に起因しているが、中でも健全な食生活の実現に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因であると考えられる。

特に、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、自分の食生活を自分で管理できるだけの食に関する正確な知識や判断力を国民一人一人が備えるべき必要性が従来以上に高まっている。

健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

(2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、9億人を超える人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始

めとして、楽観視できない状況にある。

このような厳しい状況を理解して、「もったいない」という精神で、食事ができることに感謝の念を持つことは、食育の極めて大切な要素である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであること、そして、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦勞や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通して、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

(3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら食育を実践できるよう、国民や民間団体等の自発的意思を尊重するとともに、多様な主体の参加と連携・協力に立脚した国民運動として推進することを目指した施策を講じる。

(4) 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子どもの食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性をはぐくんでいく基礎をなすものであり、子どもの成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子どもが楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

その際は、健全な食習慣や食の安全観を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の内容に関する安全知識、社会人として身に付けるべき食事の際のマナー等食に関する基礎の習得について配慮する。

(5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は、観念的なものではなく、日々の調理や食事等と深く結び付いている極めて体験的なものである。

そこで、食との関係が最終段階での消費のみにとどまることが多い都市生活者を始めとして、多くの国民が食料の生産から消費等に至るまでの食に関する体験活動に参加するとともに、意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加ができるよう、関係機関・団体等との協力、協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」に配慮し、施策を講じる。

(6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活にみられるように、人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代

に応じた優れた食文化や豊かな味覚をはぐくんでいくことが重要である。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性をいかした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

また、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、農山漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう施策を講じる。

(7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性の確保は、食生活における基本的な問題であり、国民の関心も高まっている。

食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある者においても、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努め、自らの食を自らの判断で正しく選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、行政、関係事業者、消費者等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方

基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方に則り食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して協力して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的な指標により把握できるようにすることが必要である。

このため、基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

ただし、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、地域の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する必要がある。

2. 食育の推進に当たっての目標

(1) 食育に関心を持っている国民の割合の増加

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心掛けることが必要であるが、これにはまずより多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、食育に関心を持っている国民の割合の増加を目標とする。具体的には、平成17年度に70%となっている割合(食育に関心がある又はどちらかといえば関心がある者)について、平成22年度までに90%以上とすることを目指していたが、目標を達成していない

ため、引き続き27年度までに90%以上とすることを旨とする。

(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加

家族揃って食事をする機会が様々な要因で減少しているが、家族との「共食」は、望ましい食習慣の実践や、食の楽しさを実感させ精神的な豊かさをもたらすと考えられる。このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の週当たりの回数を、平成22年度の9回から、1回増やして10回以上とすることを目標とする。

(3) 朝食を欠食する国民の割合の減少

朝食の欠食が若い世代を中心に、依然として高い状況であり、健康的な生活リズムや生活習慣を確立するために、朝食を欠食する国民の割合の減少を目標とする。

具体的には、生活習慣の形成途上にある子ども（小学生）については、平成12年度の4%から19年度に1.6%となっている割合を、27年度までに0%とすることを旨とする。

また、成人の中でも特に問題が顕在化している20歳代及び30歳代の男性については、平成20年度に28.7%となっている割合を、27年度までに15%以下とすることを旨とする。

なお、成人の場合、多様なライフスタイルにより、遅い夕食等で胃腸への負担がある場合には、消化器官の状態を踏まえた適切な朝食の摂取を心掛けることが望ましい。

(4) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念をはぐくむ上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度に全国平均で21%となっている割合（食材ベース）について、平成22年度までに30%以上とすることを旨としていたが、目標を達成していないため、引き続き27年度までに30%以上とすることを旨とする。

(5) 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合の増加

健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が「何を」「どれだけ」食べたらよいかを、把握、判断し、個々人に適した食事をとることが必要である。このため、今後検討する「食育ガイド」（仮称）、「食事バランスガイド」、「日本人の食事摂取基準」など科学的根拠に基づいた指針等を活用し、栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合の増加を目標とする。具体的には、平成22年度までに60%以上とすることを旨としていたが、目標を達成していないため、引き続き27年度までに60%以上とすることを旨とする。

(6) 内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している国民の割合の増加

生活習慣病の有病者やその予備群とされる人々は、内臓脂肪型肥満やこれに伴う高血糖、

高血圧又は脂質異常を重複的に発症させている傾向がみられ、このような状態を表す内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善のための適切な食事、定期的な運動、定期的な体重計測を継続的に実践している国民の割合の増加を目標とする。具体的には、平成22年度に41.5%（実践して半年以上継続している者）となっている割合を、27年度までに50%以上とすることを旨とする。

（7）よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合の増加

国民が健やかで豊かな生活を過ごすには、十分な口腔機能の発達、維持が必要であり、身体の栄養のみならず味わいや心のくつろぎにつながる食べ方に関心を持ってもらうことが重要である。このため、よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合の増加を目標とする。具体的には、平成22年度に70.2%（食べ方に関心のある国民の割合）となっている割合について、27年度までに80%以上とすることを旨とする。

（8）食育の推進に関わるボランティアの数の増加

食育を国民運動として推進し、これを国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着した活動に携わるボランティアが果たしている役割が重要である。このため、食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数の増加を目標とする。具体的には、平成21年度の34.5万人から、27年度までに37万人以上とすることを旨とする。

（9）農林漁業体験を経験した国民の割合の増加

食に関する関心や理解の増進を図るためには、農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供することが重要である。このため、農林漁業者等による農林漁業体験や子ども農山漁村交流プロジェクトなど体験活動を促進することにより「農林漁業体験に参加した人」の割合の増加を目標とする。具体的には、平成22年度の27%から、27年度までに30%以上とすることを旨とする。

（10）食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加

健全な食生活の実践のためには、食品に関するリスクなど安全性に関する情報を受け止め、適正に食品を選択する力を身に付けることが必要であると考えられるため、食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加を目標とする。具体的には、平成22年度までに60%以上とすることを旨としていたが、更に食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合が増加することを旨として、27年度までに90%以上とすることを旨とする。

（11）推進計画を作成・実施している市町村の割合の増加

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地においてその取組が進められることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。このため、現状ですべての都道府県が推進計画を作成

していることにかんがみ、平成22年度に40%となっている推進計画を作成・実施している市町村の割合を平成27年度までに100%とすることを目指す。

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

しかしながら、社会環境の変化や生活習慣の多様化等と合わせて、食に対する意識の希薄化が進む中で、家庭における食生活にも影響が及んでいる「しつけ」の問題を含め、これまで家庭が維持してきた教育力や生活力が低下してきており、このことは食生活においても顕著となっているとの指摘があり、家庭において食育に関する理解が進むよう、適切な取組を行うことが必要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(子どもの基本的な生活習慣の形成)

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子どもの基本的な生活習慣の形成について、「早寝早起き朝ごはん」国民運動等を通して、学校、家庭、地域や、企業、民間団体等の協力を得ながら、全国的な普及啓発に係る取組を推進する。

(望ましい食習慣や知識の習得)

子どもが実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室など食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて保護者に対し、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、食育に関する内容を掲載した家庭教育手帳をホームページに掲載し、様々な学習機会などでの活用を促す。

(妊産婦や乳幼児に関する栄養指導)

若い女性における低体重（やせ）の者や低出生体重児の割合の増加等の現状を踏まえ、妊産婦の安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子どもの生涯にわたる健康づくりの基盤を確保するため、平成18年2月に作成・公表した「妊産婦のための食生活指針」の普及啓発を進めるなど妊産婦に対する栄養指導等の充実を図る。

また、乳幼児期は心身機能や食行動の発達が著しい時期であることから、母乳育児の推進や離乳食の進め方等を盛り込んだ「授乳・離乳の支援ガイド」や子どもの発達段階に応じた食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」の内容を普及するなどし、各自治体や児童福祉施設等における乳幼児の発達段階に応じた栄養指導の充実を図る。

(子ども・若者の育成支援における共食等の食育推進)

様々な子ども・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育についての

理解を促進する。

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

2. 学校、保育所等における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響がみられることから、学校、保育所等は、子どもへの食育を進めていく場として大きな役割を担っており、学校や保育所等の関係者にはあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育の推進に努めることが求められている。

また、子どもへの食育は家庭の食育への良き波及効果をもたらすことが期待できる。

このため、家庭や地域と連携を深めつつ、学校、保育所等において十分な食育がなされるよう、適切な取組を行うことが必要である。

従来、栄養分野においては、栄養不足の観点が強調され、栄養の過剰摂取の視点がやや欠けていたとの指摘を踏まえ、生活習慣病の予防の立場から、適切なバランス確保に留意することが重要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(食に関する指導の充実)

新しい学習指導要領の総則に「学校における食育の推進」が明記され、各教科等でも食育に関する記述が充実された。また、幼稚園教育要領においても、食育に関する記述が充実された。これらを踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて学校における食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性をいかした食に関する指導を受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要である。このため、学校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協力した食に関する指導体制を充実するための取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協力による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等、子どもの様々な体験活動を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するため、指導者に対する研修を実施する。

学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、

行政関係者、関係団体等と連携し、子どもへの体験学習を推進する。

効果的な食育の推進を図るために、各地域において、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

(学校給食の充実)

子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。

望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心を高め理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、安定的な納入体制を構築の上、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者の苦勞や産物に関する情報等を子どもに伝達し、感謝の心をはぐくむ等教育にいかす取組を促進する。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者と学校給食関係者との情報交換会の開催等を推進する。

(食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、子どもへの指導において、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等食に関する健康課題を有する子どもに対しての個別的な相談指導を行うなど望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

(保育所での食育推進)

乳幼児期からの食育の重要性が増していることにかんがみ、平成21年4月施行の保育所保育指針に基づき保育の一環として食育を位置付け、施設長、保育士、栄養士、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各保育所の創意工夫により推進する。取組に当たっては、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて、計画的に食事の提供、食育の実施が行えるよう努めるとともに、食に関わる保育環境について配慮する。

また、子どもの発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理し、平成16年3月に作成・公表した「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進し、食を通じて、健康な心と体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心、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はぐくむよう努める。

さらに、保育所の人的・物的資源をいかし、在宅の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

3. 地域における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。特に、日本人の最大の死亡

原因となっている生活習慣病を予防する上では、食生活の改善を図るとともに運動の習慣化が欠かせない。また、生活の質の低下を防ぐため、糖尿病の重症化予防も重要である。このため、栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の促進、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など、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(栄養バランスが優れた日本型食生活の実践)

米や野菜、果実、きのこ類、魚介類、牛乳・乳製品などに関する情報提供等を通じ、日本の気候風土に適した米を中心に農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランスが優れた日本型食生活の実践を促進する。

(「食育ガイド」(仮称)等の活用促進)

国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として平成12年3月に決定・公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

また、国民一人一人が日々の生活において食育に関する取組が実践できるよう、世代区分等に応じた具体的な取組を提示する「食育ガイド」(仮称)や、「食生活指針」を具体的行動に結び付けるため平成17年6月に決定・公表した「食事バランスガイド」の活用を促進するため、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への浸透を図る。

(専門的知識を有する人材の養成・活用)

国民一人一人が食に関する知識を持ち自らこれを実践できるようにするため、食育に関し専門的知識を備えた管理栄養士や栄養士、専門調理師や調理師等の養成を図るとともに、学校、各種施設等との連携の下、食育の推進に向けてこれらの人材やその団体による多面的な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、地域において食育の推進に当たる管理栄養士や専門調理師等の資質向上を図るため、研修会等を開催する。

(健康づくりや医学教育等における食育推進)

食育を通じて生活習慣病等の予防を図るため、保健所、保健センター、医療機関等における食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実を図る。

さらに、食育を進めるため、栄養面を含めた生活習慣と疾病の関連など、医学教育の充実を推進する。

(生活習慣病の予防及び改善につながる食育推進)

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進する。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国民健康づくり運動(「健康日本21」)等を通して、健全な食生活の実践につながる取組を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,210万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。

糖尿病については、ひとたび発症すると治癒することはなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より適切な食事の実践ができるよう、食生活の支援が受けやすい体制整備に向けた取組を推進する。

国際的に人体への影響が問題視されているトランス脂肪酸等を含め、栄養成分について食品への表示の義務付けを検討するなど、生活習慣病の予防及び改善に資する取組を進める。

(歯科保健活動における食育推進)

すべての国民が健やかで豊かな生活を過ごすため、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」とともに、地域における食育を推進するための一助として、より健康な生活を目指すという観点から、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」を目指して、小児期から高齢期まで各ライフステージに応じた食べ方の支援や食品の物性に応じた窒息などの予防を含めた食べ方の支援など、歯科保健分野からの食育を推進する。

(高齢者に対する食育推進)

65歳以上の高齢者については、健康上の問題で日常生活に影響のある者の割合がおおむね4分の1となっている（平成19年「国民生活調査」）こと、日常の食生活において単身世帯や経済的にゆとりが少ないほど欠食している（平成22年「高齢者の日常生活に関する意識調査」）こと、流通や交通網の弱体化で食料品等の買い物が困難な状況に置かれている買い物難民が600万人と推定される（平成22年「地域生活インフラを支える流通のあり方研究会報告書」）こと等から、高齢者の身体機能や生活機能を維持できるよう、食育を推進するとともに、その支援、環境整備等を促進する。

また、加齢による機能減退が原因となる窒息の予防に考慮した「食べ方」を推進することによって、窒息事故を防止し、バランスのとれた栄養状態を保ち、安全で活力を維持する高齢期の食育を推進する。

(男性に対する食育推進)

年代別・性別の朝食頻度をみると、20歳代男性の24.8%、30歳代男性の21.4%が朝食を「ほとんど食べない」と回答していること（女性20歳代11.8%、30歳代8.6%）（平成21年12月内閣府「食育の現状と意識に関する調査」）、栄養バランスの意識については男性の24.6%（女性11.9%）が「あまり意識していない」もしくは「意識していない」と回答していること、食育への関心についても男性の方が女性よりも意識が低い傾向がある（平成22年1月内閣府「食事に関する習慣と規範意識に関する調査」）こと等から男性の生活・自活能力を高め、健全な食生活を実現するために食育を推進する。

(食品関連事業者等による食育推進)

食品関連事業者等は、食育に関心を持っていない人々も含めた消費者との接点を多く有していることから、様々な体験活動の機会の提供、より一層健康に配慮した商品やメニューの提供、食に関する分かりやすい情報や知識の提供といった食育の推進のための活動について積極的に取り組むよう努める。

その際には、従来から取り組んでいる工場見学の実施や情報提供等についても、食育の推

進という視点からの見直しや充実に努める。

特に、消費者への情報提供に当たっては、消費者の適切な食の選択に資するよう、科学的知見に基づき分かりやすく客観的な情報の提供に努める。

また、職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養、食生活等に関する情報提供がなされるよう努める。

なお、これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

4. 食育推進運動の展開

(1) 現状と今後の方向性

食育については、これまで、毎年6月の食育月間及び食育の日を中心に、全国各地で様々な関係者がそれぞれの立場から取り組み、国民的な広がりを持つ運動として推進されてきた。

また、ここ5年余で食育の推進に関わるボランティア等の数は増加しており、今後、地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される状況にある。

これらの状況も踏まえ、今後とも、国、地方公共団体、関係団体、ボランティア等関係者が緊密な連携・協力を図り、全国的な食育推進運動が展開されるよう、適切な取組を行う必要がある。

なお、食育の推進に関して、マスコミやインターネット等を通じた国民への働きかけを積極的にいき、関係団体、企業、地域等への周知徹底を図る。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(食育推進運動展開における連携・協力体制の確立)

食育推進運動の展開に当たっては、多様な主体による取組を促すとともに、国や地方公共団体、食育を推進する関係団体やボランティア等の広範かつ横断的な連携・協力を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、食育の推進が図られるよう、地方公共団体を中心とした協力体制の構築等を推進する。

さらに、若者を中心とした食や農業に関心を持たない国民に向けて、食品業界はもとより、ファッション業界やマスメディア等、直接食に関係していない事業者とも連携して、一人一人が食べることを真剣に見なおす運動（例えば、「マジごはん計画」）を展開する。

(食育に関する国民の理解の増進)

食をめぐる諸課題や食育の意義や必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代、様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、ライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、「生涯食育社会」の構築に向け、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

これに当たっては、高齢者、成人、子どもといった世代区分、その置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があることに配慮するとともに、各種広報媒体を通じて提供される食に関する様々な情報について、これに過剰に反応することなく、内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に

十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

(ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等)

食育の推進は、国民一人一人の食生活に直接関わる取組であり、これを国民に適切に浸透させていくためには、国や地方公共団体による取組だけではなく、国民の生活に密着した活動を行っているボランティアの役割が重要であることから、ボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、NPO等の新しい公共、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、民間の団体等が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間の食育活動に対する表彰を行う。

(食育月間及び食育の日の設定・実施)

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協力を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、全国規模の中核的行事を毎年開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

なお、「食育月間」の実施に当たって、基本法第29条第1項で定める食育担当大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱を予め定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

(運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、食料自給率の向上に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」の中で、食育推進に資する活動を行っている企業・団体の紹介等を通じ、消費者への発信等を推進する。

5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

(1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要である。消費者と生産者が互いを意識する機会が少ないことから、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、これを改善していくことが求められている。

また、農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で貴重な場であり、人々のふれ合いや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

さらに、食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められている。このため、生産者と消費者との交流の促進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の

活性化等が図られるよう、適切な取組を行う必要がある。

こうした食育の取組を通じて、農林漁業への関心と理解を深めることにより、後継者等の育成が期待できる。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(都市と農山漁村の共生・対流の促進)

グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備等を推進する。また、都市部での体験農園や農山漁村での滞在型市民農園の整備等を推進する。

(子どもを中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子どもを中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。

また、地域の実情に応じた出前講座等による情報提供等を行う。

(農山漁村コミュニティの維持再生)

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上で重要な役割を果たしており、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生を図る必要があるため、生活支援、地域資源の活用、環境保全等の地域主体の取組を推進する。

(農林漁業者等による食育推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者やその関係団体は、学校、保育所等の教育関係者と連携し、食育を推進する広範な関係者等の協力を得ながら教育ファーム等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る。

なお、これらの活動を支援するため、国や地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

(地産地消の推進)

平成22年12月に公布された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」、及び同法に基づく基本方針により、地方公共団体と連携し、学校給食等における地域の農林水産物の利用の促進、直売所等の整備及び直売所等を利用した地域の農林水産物の利用の促進、活動の核となる人材の育成及び多様な主体の連携等の各種取組を推進する。

また、食料自給率の向上に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」を展開し、地元でとれる食材の食事への活用等による国産農林水産物の消費拡大について、国民への普及・啓発等を行う。

さらに、食品リサイクル法の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

(バイオマス利用と食品リサイクルの推進)

地域で発生・排出されるバイオマスの総合的・計画的な活用に向けて、平成22年12月に閣議決定した「バイオマス活用推進基本計画」に基づき、バイオマスの活用に必要な基盤の整備、農山漁村の6次産業化等によるバイオマス製品等を供給する事業の創出、研究開発等を促進することにより、バイオマスの種類ごとの特性に応じた最大限の有効活用を図る。

また、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施する。

6. 食文化の継承のための活動への支援等

(1) 現状と今後の方向性

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、さらに海に囲まれた我が国は、四季折々の食材に恵まれ、長い年月を経て地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきた。このような我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。また、歴史的に行われてきた「食養生」の再評価も必要である。

戦後は、この食文化をいかしつつ、畜産物や乳製品なども取り入れ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の急上昇にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、米を中心として、水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた日本型食生活や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このため、食文化の継承のための活動への適切な支援等がなされるよう、適切な取組を行う必要がある。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

(学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子どもが早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上での教材として活用されるよう促進する。

地域における祭礼行事や民俗芸能等に関する伝統文化の保存団体等が実施する食文化に係る取組を促進し、我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進する。

全国各地で開催する行事等において、我が国の伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、多くの国民がこれらに触れる機会を提供する。

毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理や伝統料理、その歴史等を全国に発信する。

(専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事食等、我が国の豊かな食文化の醸成を図るため、料理教室や体験活動、各種行事等において高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

(関連情報の収集と発信)

食育推進運動の一環として全国各地の事例や手法を収集・発信するに当たり、食文化の普及啓発に係る取組についても積極的に取り上げ、食文化の継承に向けた機運の醸成を図る。

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

(1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。そのためには、世代区分等に応じた具体的な取組や、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。

また、食育をより効果的に推進していく上で、国内外の各種の資料や情報を収集・分析し、これに立脚しつつ取り組むことが欠かせない。

このため、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴その他の食生活に関する内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行う必要がある。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(世代区分等に応じた国民の取組の提示)

国は、ライフステージに応じた間断ない食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、適切な情報を提供する。そこで、世代区分等に応じた具体的な取組を提示する「食育ガイド」(仮称)を、別に作成し、公表するものとする。

(基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行い、その成果を広く公表し、関係者の活用に資する。

食育に関する関心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

(リスクコミュニケーションの充実)

食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるとともに、食育の推進を図るため、国、地方公共団体、関係団体が連携しつつ、消費者、食品関連事業者、専門家等の関係者相互間において双方向に情報及び意見の交換を行うリスクコミュニケーションを積極的に実施する。

(食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

食品の安全性に関する国内外の様々な情報を国民が入手できるよう、パンフレットやホームページ等を通じて国民に分かりやすい形で情報を提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、生活習慣病等を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした国民健康づくり運動として、ホームページや行事等を通じて科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。

健康の増進や生活習慣病の予防等の観点から科学的知見に基づき摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「日本人の食事摂取基準」を定期的に作成・公表するとともに、国民が日常摂取する食品の成分を明らかにする「日本食品標準成分表」の充実を図り、その活用を促進する。

また、国民の健康増進の総合的な推進を図るため、国民健康・栄養調査を実施し、国民の身体状況や栄養素摂取状況と生活習慣との関係を明らかにすること等を通じて、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用する。

さらに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防するためには、食生活や栄養と健康に関する科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進し、その成果を公表する。

食料の生産等の実態に対する国民の理解増進を図ることはもとより、食料自給率の向上や農林漁業の振興等とともに、食育の推進を図るための基礎的なデータとして農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

(食品表示の適正化の推進)

消費者が「食」に関して信頼できる情報に基づいて適切な判断を行うことができるよう、食品表示の適正化等に取り組む。

(地方公共団体等における取組の促進)

地方公共団体や関係団体等は、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるようその提供に努める。

(食育の海外展開と海外調査の推進)

我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育 (Shokuiku)」(英語では、Eating Education) という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指す。

海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

(国際的な情報交換等)

海外の研究者等を招聘した講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対する国民の認識を深めるため、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供する。

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

1. 多様な関係者の連携・協力の強化

食育の推進においては「第1 食育の推進に関する施策についての、基本的な方針」や「第3 食育の総合的な推進に関する事項」において述べたように、幅広い分野にわたる取組が求められている。

また、その主体も、国民の健康づくり等食育に関連する施策を行っている国の関係府省や地域に密着した活動を行っている地方公共団体はもとより、教育、保育、社会福祉、医療及び保

健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室その他の食に関わる活動等の関係者、さらには様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

このため、食育に係る多様な関係者が、その特性や能力をいかしつつ、互いが密接に連携・協力して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築いていくことは、食育に関する施策の実効性を高めていく上から極めて重要であり、その強化に努める。

2. 地方公共団体による推進計画の策定等とこれに基づく施策の促進

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、本計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における推進計画を作成するよう努めることを求めており、平成22年度までに全都道府県において推進計画の作成がなされた。

このため、都道府県においては、本計画及び都道府県食育推進計画に基づき、食育の推進の充実を図るとともに、食育基本法第32条で定める都道府県食育推進会議の設置を検討する。

また、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるために、市町村が、食育推進計画を可能な限り早期に作成するよう、国から積極的に働きかけるとともに、都道府県とともに資料や情報の提供等適切な支援を行う。

さらに、今後、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行うNPO法人等民間団体、関係機関等の協力も得つつ、地域において多様な関係者の連携・協力の下、食育を推進する中核となる人材育成を検討し、国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

3. 世代区分等に応じた国民の取組の提示等積極的な情報提供と意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、食育基本法第29条第1項で定める食育担当大臣は、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、世代区分等に応じた具体的な取組を提示する「食育ガイド」（仮称）を、教育学、医学、栄養学、農学等食育に関係する多様な分野の専門家や、地域の食育活動の担い手の意見を聴いた上で作成し、平成23年度中を目途に、食育推進会議に報告して公表するものとする。

また、食育に対する国民の関心や意識を高めていくために、多様な手段を通じた積極的な情報提供を行うよう努めるとともに、国民の意見や考え方を積極的に把握し、これらをできる限り施策に反映させていくことが必要であり、その促進に努める。

4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効利用することが必要である。特に、「1.多様な関係者の連携・協力の強化」において述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることにかんがみると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めてその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価して、これを広く

国民にも明らかにするとともに、これを踏まえた施策の見直しと改善に努める。

また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に利用する観点から、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る。

5. 基本計画の見直し

基本計画については、今後、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。また、基本計画の見直しに当たっては、「4.推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。

なお、平成23年3月11日に発生した平成23年東北地方太平洋沖地震の今後の事態の推移も踏まえ、計画期間の終了前であっても、必要に応じてこの計画の内容を見直すこととする。

岡山県食の安全・食育推進計画

発行年月 平成25年 3月

発 行 岡山県

編 集 岡山県保健福祉部健康推進課

Tel 086-226-7328 Fax 086-225-7283

<http://www.pref.okayama.jp/soshiki/36/>

岡山県保健福祉部生活衛生課

Tel 086-226-7338 Fax 086-231-1434

<http://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>

〒700-8570 岡山市北区内山下 2 - 4 - 6



ももっち

うらっち

岡山県マスコット