

岡山県 食の安全・食育推進計画

概要版



©岡山県マスコット
「ももち」

令和6(2024)年3月

岡山県

計画の趣旨

平成18（2006）年12月に制定した「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」に基づき、令和5（2023）年度を終期とする「岡山県食の安全・食育推進計画」を策定し、県民の健康で豊かな生活の実現を図ってきましたが、引き続き取組を進めるため、本計画を策定し、健康な人づくり「生き生き岡山」の実現を図るものです。

計画の位置付け

- ◆「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」第10条及び第21条の規定により策定する計画です。
- ◆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。

計画の期間

令和6（2024）年度から令和11（2029）年度の6年間とします。

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

県では、平成18年に、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関し、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、その施策を総合的かつ計画的に展開することで県民の健康で豊かな生活を実現するために、「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」を制定しました。

<< 基本理念 >>

● 食の安全・安心の確保及び食育の推進

- ・ 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という基本的認識
- ・ 関係者の協働

● 食の安全・安心の確保

- ・ 食品等の生産から供給に係る一連の行程の各段階において、必要な措置
- ・ 科学的知見に基づく必要な措置
- ・ 県及び食品関連事業者の積極的な情報公開並びに関係者による情報の共有・相互理解
- ・ 環境への負荷ができる限り低減されるよう配慮

● 食育の推進

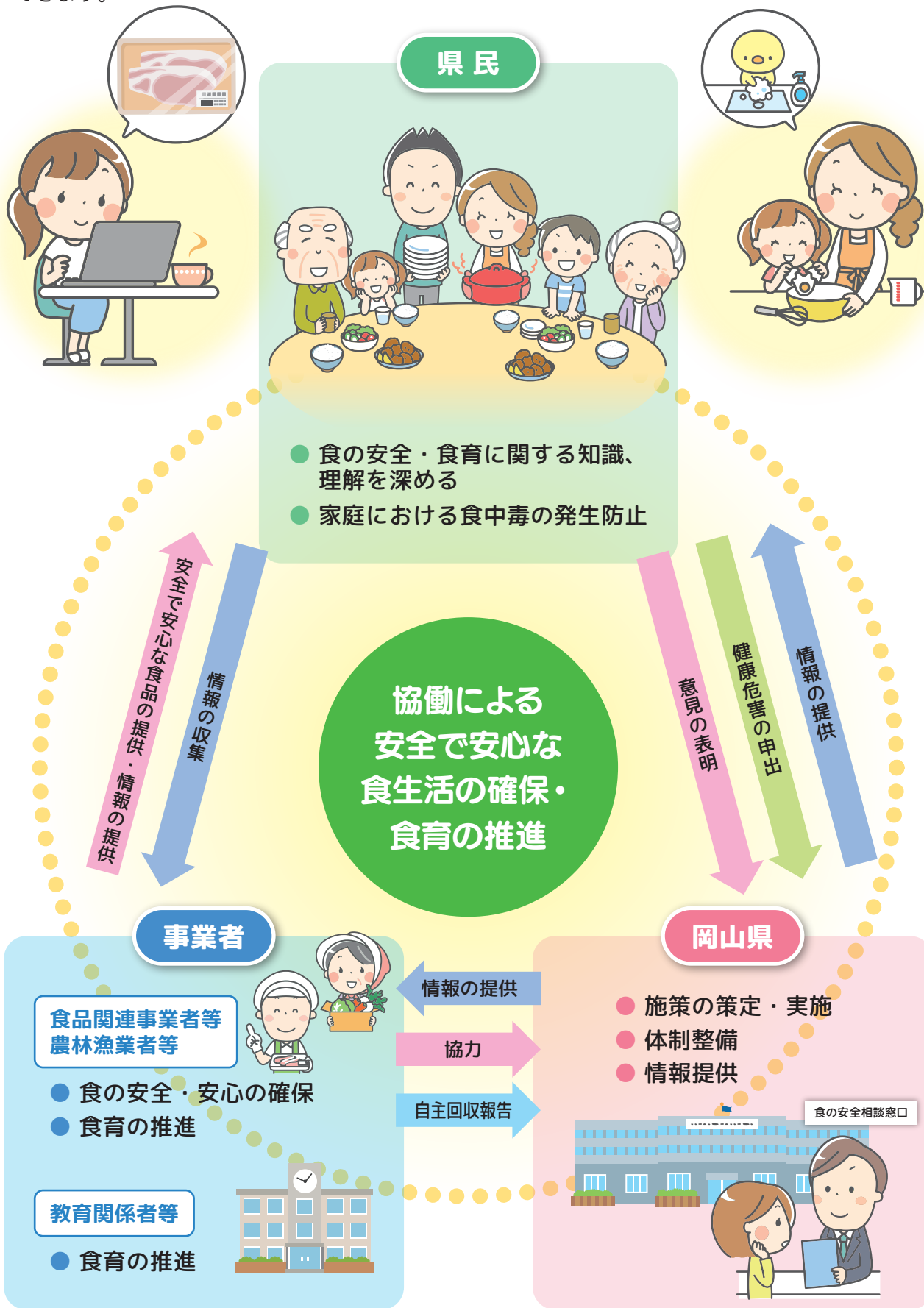
- ・ 食に関する知識と健全な食生活を実践するための技術の習得
- ・ 関係者すべての相互理解の下、誰もが参加しやすい形での推進





関係者の責務・役割

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



食の安全・安心の確保

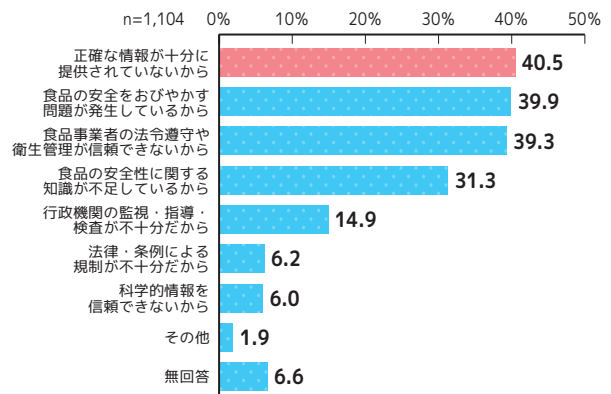
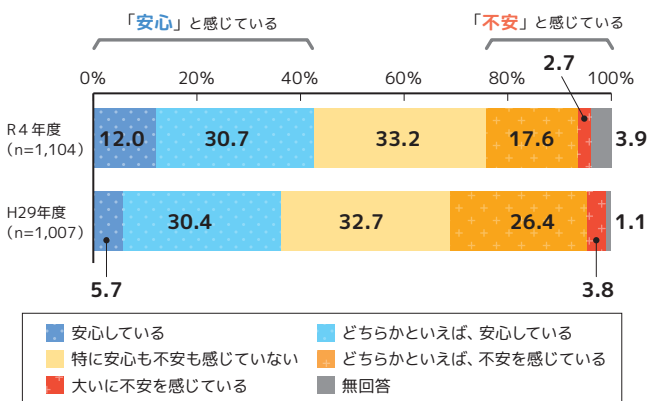
食を取り巻く現状

- 食中毒の発生件数等は、全国的に漸減していますが、アニサキス（寄生虫）による食中毒の発生件数が最も多く、カンピロバクターやノロウイルスも発生要因の上位を占めています。
- 令和3（2021）年6月に改正食品衛生法が完全施行となり、国際標準の衛生管理手法HACCPの実施がすべての食品等事業者に義務付けられています。
- インターネットやSNS等の普及により、食に関する様々な情報を容易に発信・入手できるようになりましたが、その反面で、科学的な根拠の乏しい情報も多く、食の安全・安心に関する正しい理解が進まないといった弊害も見られます。
- コロナ禍の発生や食品ロス削減への関心の高まりなど様々な変化の中で、デリバリーやテイクアウトの中食の増加など、食生活にも変化が見られます。

県民意識調査の結果

【最近の食の安全性について どのように感じているか】

- 食品の安全性について、安心と感じている県民の割合は、前回調査結果と比較して、増加しました。



【食の安全性に不安を感じる理由】

- 食の安全に不安を感じる理由として、約40%の県民が「正確な情報が十分に提供されていないから」と回答しています。正確な情報を様々な情報発信手段を活用してわかりやすく提供する必要があります。

重点施策 ～本計画で重点的に取り組む必要のある課題～

1 HACCPに沿った衛生管理の定着

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

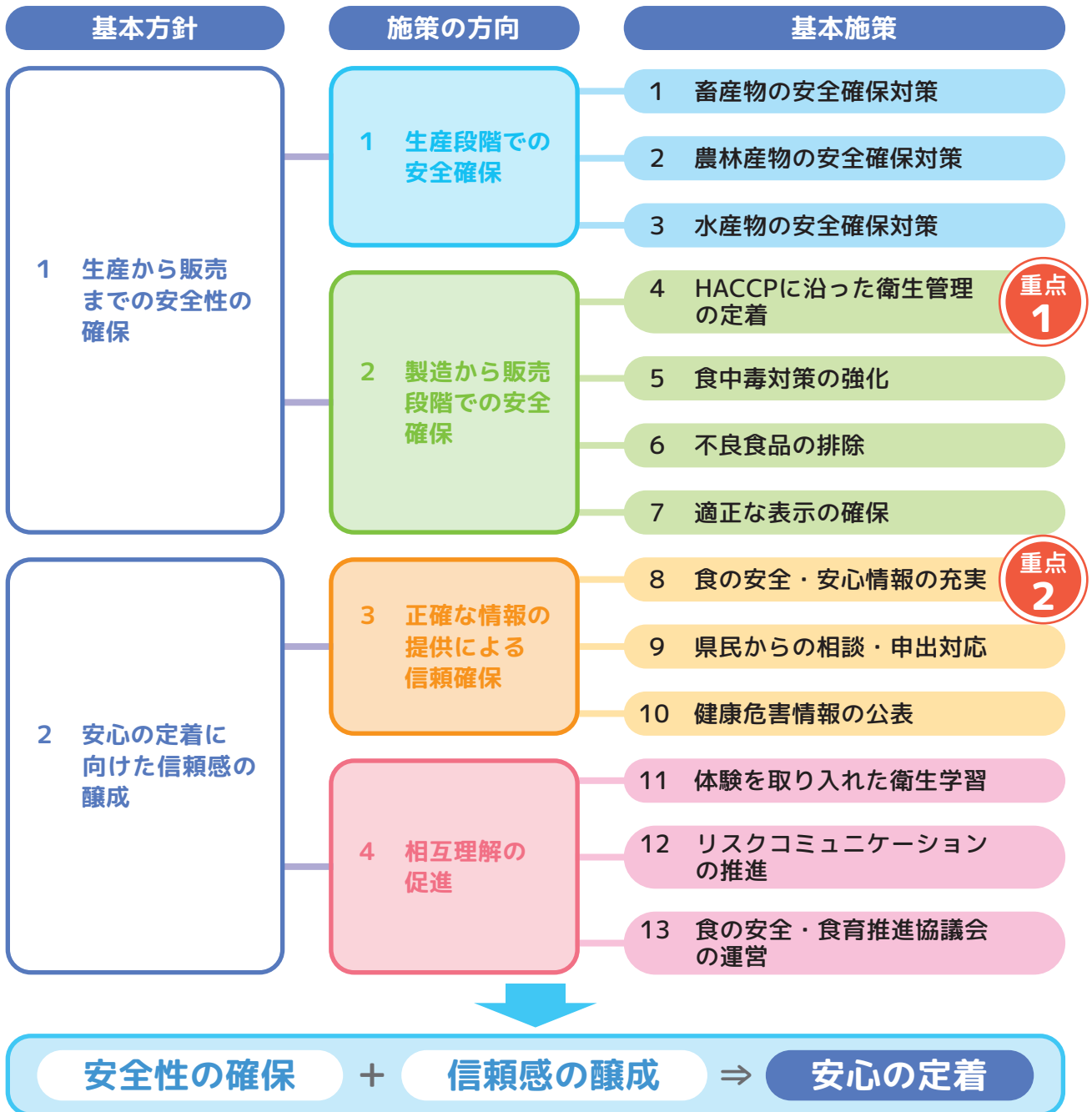
2 食の安全・安心情報の充実

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



施策の体系

施策体系図



用語解説

HACCP (ハサップ)

食品の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。

リスクコミュニケーション

県民、食品関連事業者、行政など関係者全員が食の安心・安全について情報交換し、話し合い、相互理解を深めることです。

食育の推進

食育とは・・・

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です。また、食育の推進には、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることが求められています。

行政だけでなく、家庭、学校、保育所、関係機関や関係団体等がそれぞれの立場や特性を生かしながら連携・協働し、食育を推進することが「食を通じた健康な人づくり・地域づくり」につながります。



課題

- 適切な量と質の食事をとる者の割合の減少、野菜や果物の摂取量の減少、食塩の過剰摂取等、食生活に関する指標が悪化しています。
- 働き盛り世代の男性では肥満の割合が高く、20歳代の女性ではやせの割合が高くなっています。
- 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合の減少や肥満・過度のやせ等、児童・生徒にも適正体重の維持に関する課題が見られます。
- 地域の伝統食や行事食等の食文化の継承が困難になることが危惧されます。
- 主食、主菜、副菜を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」に欠かせない米の消費量が減少しています。
- 食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、多量の食品ロスが発生しています。



重要な視点

1 生涯を通じた食育の推進

健全な食生活の実践につなげていけるよう、妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、家庭、学校・保育所、職場等の各場面において、生涯を通じた食育の推進が必要です。

2 生産から食卓までを通じた食育の推進

生産から食卓に至るまでの食の循環について、それぞれの段階への理解を深めるとともに、食の循環が環境へ与える影響にも配慮した食育を推進する必要があります。

3 関係機関・関係団体等との連携

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

4 普及啓発

「食育ナビ」等の啓発資材を活用するとともに、「食育月間」や「食育の日」等に合わせ、重点的に啓発を行うなど、効果的な普及啓発が必要です。

5 市町村食育推進計画の策定及び推進

地域の実情を踏まえ、地域の特徴を生かした市町村食育推進計画に基づき食育を推進することが、より食育を身近に感じ、住民一人ひとりが食育に取り組みやすい環境をつくることにつながります。



スローガン

食を通じた健康な人づくり・地域づくり
～実践の環を広げよう～

食育推進の柱

① 人と人をつなぐ

「共食」を通じ、人と人との絆を強めるとともに、礼儀や作法、伝統的な食文化を保護・継承します。

② 健康な身体をつくる

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します。

③ 豊かな心を育む

食の循環や環境への配慮を意識し、食への感謝の気持ちや生命観、倫理観を育みます。

食育推進施策

5 県民が自ら食育を実践できる環境づくり

県民自らが、食生活や健康に関する正しい知識や安全で安心な食品を選択できる力を身に付けられるよう、食育に取り組みます。

1 家庭における食育の推進

子どもだけでなく、父母その他の保護者にも、食育への関心と理解が図られるよう、食育に取り組みます。

2 地域における食育の推進

市町村や保健所、健康づくりボランティア等が連携し、地域全体で食育に取り組みます。

食育

4 生産流通等における食育の推進

生産から食卓に至るまでの食の循環を意識し、食への感謝の気持ちを深めるとともに、食べ物を無駄にせず、環境に配慮する意識を育むよう、食育に取り組みます。

3 学校園・保育所等における食育の推進

子どもが、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、食育に取り組みます。





計画の主な数値目標

指 標	現状値(令和4(2022)年度)	目標値(令和11(2029)年度)
食の安全・安心の確保(抜粋)		
施策の方向1 生産段階での安全確保		
と畜場及び食鳥処理場の HACCP 実施状況の確認(外部検証実施状況)	と畜場開場日に適宜実施(240日) 大規模食鳥処理施設 7回/5施設	と畜場開場日に適宜実施 大規模施設 各2回/5施設
国際水準 GAP の導入産地数	—	50産地
カキのノロウイルスモニタリング調査	114検体	110検体
施策の方向2 製造から販売段階での安全確保		
許可申請時に HACCP に沿った衛生管理の運用に係る助言等を実施した割合	—	100%
学校給食における食中毒及び調理工程を原因としたアレルギー事故の総発生件数	1件	0件
食品衛生監視指導計画の取去検査目標件数達成率	104%	100%以上
食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数	213店舗	200店舗以上
施策の方向3 正確な情報の提供による信頼確保		
食の安全・安心情報の発信回数	37回	300回(累計)
食の安全・サポーター登録団体数	116団体	150団体以上(累計)
食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介	—	50回(累計)
施策の方向4 相互理解の促進		
全衛生講習のうち、体験型講習会の割合	—	20%
リスクコミュニケーター提案型事業実施回数	0回	10回(累計)
衛生講習会における意見交換の実施回数	4回	50回(累計)
食育の推進		
共食の機会 (ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合)	【朝食】小学生 72.2% 中学生 57.5% 【夕食】小学生 92.0% 中学生 81.1% (令和3(2021)年度)	【朝食・夕食】 小学生、中学生の 割合の増加
朝食を毎日食べる児童・生徒の割合	小学生 87.7% 中学生 80.8%	小学生、中学生 100%
適切な量と質の食事をとる者の割合 (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)	37.4% (令和3(2021)年度)	50%
野菜摂取量 350g 以上の者の割合	18.0% (令和3(2021)年度)	増加
果物摂取量が 100g 未満の者の割合	65.5% (令和3(2021)年度)	30%
食塩摂取量 7g 未満の者の割合	13.2% (令和3(2021)年度)	増加
食の安全・安心情報の発信回数(再掲)	37回	300回(累計)
食品衛生監視指導計画の試験目標件数達成率(再掲)	95%	100%以上



©岡山県「ももっち・うらっち」

お問い合わせ先

岡山県保健医療部生活衛生課

TEL 086-226-7338 FAX 086-231-1434
<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>

岡山県保健医療部健康推進課

TEL 086-226-7328 FAX 086-225-7283
<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/36/>

〒700-8570 岡山県岡山市北区内山下2-4-6