

## 第2章 岡山県の食を取り巻く現状と課題

### 1 現状

#### ○ 食に関する不安の増大

本計画の策定に先立って行われた意見交換会（県下3会場、参加者404名）におけるアンケート調査結果では、91%の人が食の安全に何らかの不安を感じていると回答しており、食品の安全に関する県民の不安は大変大きいという結果が出ています。

不安を感じている項目は、食品添加物や残留農薬、偽装表示、輸入食品等が挙げられています。その背景として、最近、偽装表示等の食の安全・安心を揺るがす問題が相次いでおり、県民の食に関する不安に与える影響が懸念される状況となっています。

#### 岡山県のデータ

意識調査の結果：不安不信あり91%（アンケート結果H19実施）

（主な不安材料：食品添加物、残留農薬、輸入食品、偽装表示 など）

食に関する相談件数：5,168件（H15～H18年度）

（主な相談内容：食品表示、施設の衛生、有症苦情 など）

#### ○ 食に起因する健康危害の発生

本県における食中毒の発生状況を過去5年間でみると、年間10～16件発生しています。食中毒事件は夏場に多いと思われがちですが、近年、ノロウイルス感染症の流行に伴い、食品を媒介することによる有症事案も増加傾向にあります。また、腸管出血性大腸菌感染症も依然として発生しており、食品を媒介する感染への注意が引き続き必要です。

#### 岡山県のデータ

ノロウイルスに起因した食中毒（H18）

発生件数：7件（食中毒に占める割合：43.8%）

患者数：778名（食中毒に占める割合：78.3%）

腸管出血性大腸菌感染症発生状況（H18）

患者数：132名

## ○ 食育との連携

食の安全性に対する不安の高まり、栄養の偏りや欠食などの食生活の乱れ、失われつつある食文化や食べ残し、廃棄などによる資源の無駄遣いといった課題も生じてきています。このような状況の中、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身につけ、健全な食生活を送ることができる人づくりのための「食育」の重要性が注目されています。このため本県では、条例に基づき、「食の安全・安心の確保」と「食育の推進」に一体的に取り組んでいます。

### 岡山県のデータ

親子市場見学会：市場見学、懇談会等

(主催：岡山市中央卸売市場消費拡大推進委員会 H18.8.19開催)

食育懇談事業：こんにやく工場見学、調理実習、懇談会等

(主催：岡山県食品産業協議会・中国学園大学 H19.2.10開催)

食育フォーラム：トークショー、食育現場からのメッセージ等

(主催：岡山県、岡山県教育委員会 H19.3.16開催)

## ○ 食品流通の複雑化、広域化

国民の食生活の多様化や食品の国際流通の進展等に伴い、国の検疫所における輸入食品の届出件数は大幅に増加しています。また、我が国の食料自給率は、カロリーベースで見るとその約6割を海外に依存している状況です。このような状況の中、全国的に食品の安全性に対する関心が高まっています。本県では、食肉や農産物について、生産履歴の記帳やトレーサビリティシステムの導入が進められています。

### 岡山県のデータ

岡山県の小中学校の学校給食における県産農林水産物の使用割合:34%

(品目数ベース) (H18年度値)

岡山県でのトレーサビリティシステム実施品目：16品目 (H18年度末)

(牛肉 米 野菜 (なす等) 果物 (白桃等) カキ など)

## 2 課題

### ○ 食に関する生産から消費までの一貫した安全確保

食品の安全確保は、生産から消費に至るまでの、それぞれの段階で適切に実施される必要があります。第一に安全で安心な農林水産物、畜産物の生産を進めるため、生産段階における適切な指導、消費者ニーズに応じた生産情報の提供や輸入食品の残留農薬検査など流通、検査段階における安全確保の取組が必要です。

また、県内には多種多様な食品の製造・加工施設があり、様々な食品が供給されており、これらの食品関係施設での製造・加工過程における衛生管理の徹底、流通過程での安全管理、適正な消費活動の推進は、食中毒等の食品事故の発生防止につながるものであり、また、県民の健康保護の観点からも極めて重要です。

### ○ 食品関連事業者等による自主的な衛生管理の向上と積極的な情報発信

食の安全・安心の確保には、消費者が食品を選択する際、十分で正確な情報が必要です。消費者の安全・安心な食品選択のためには、食品の生産、製造、加工、販売の各過程で食品関連事業者が関係法令を遵守することはもとより、自主的な食の安全・安心の取組を行い、また、それを自ら公開するなど、消費者との信頼を深めることが重要です。

### ○ 食に関する正しい理解を得るための情報提供と相互理解（リスクコミュニケーション）

食品の安全性の確保のためには、事業者による取組や行政による監視・指導に加え、県民、食品関連事業者等、行政が互いの役割や責任を理解して信頼関係を構築し、協力し合うことが必要です。このためには、関係者が食品の科学的で正しい知識や健康危機管理情報などの食品関連情報を共有し、共通認識を持つことが重要であり、いわゆるリスクコミュニケーションを推進する必要があります。

### ○ 県民の食に関する正しい知識の向上

安全で安心な食生活を営むためには、食品の安全性に関する科学的な正しい知識の習得と、それに基づく正しい判断を行うことが重要であり、このためには、県民や食品関連事業者等に対する積極的な学習の機会や情報の提供など、効果的なリスクコミュニケーションの推進が必要です。