

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

県や食品事業者が行っている食の安全・安心に関する様々な取組について、県民の理解を得るためには、県民、食品関連事業者等及び行政が相互に情報交換や意見交換を行い、相互理解を図ることが重要です。県では、意見交換会等を通じ、県民の食の安全に関する科学的な理解を深めることにより、安心と信頼の確保に努めています。

現状

行政からの情報発信

- ホームページ 「食の安全・安心おかやま」

岡山県食の安全・安心推進本部のホームページ「食の安全・安心おかやま」に、食の安全・安心に関する情報を積極的に掲載しています。



- ホームページ 「食べ物安全探検ねっと」

子供向けにクイズ等で構成されるホームページです。

- ホームページ 「健康おかやま21」

21世紀の県民健康づくり運動「健康おかやま21」を広く県民に普及するために開設したホームページです。


- 冊子

食品衛生に関する正しい知識や情報、また食の安全・安心に関する行政の取組をわかりやすくまとめた冊子を作成しています。


- パブリックコメントの実施

県が実施する施策について、県民に対しホームページ等で公表し、県民から寄せられた意見や情報を施策に反映していくためにパブリック・コメント（おかやま県民提案制度）を実施しています。

食品関連事業者等からの情報発信への働きかけ

外食の機会が増加する中で、関係団体と連携し、外食料理の栄養成分表示  やヘルシーメニューといった健康に配慮した食事を提供する飲食店等を増やし、食を通じた健康づくりを推進するために、県では「栄養成分表示の店」登録事業を行っています。

登録された飲食店等は、「健康おかやま21推進・賛同団体」としても登録され、料理に栄養成分表示を行い、健康づくりに配慮したメニューの提供を行うなど健康情報の発信を行っています。

また、幅広い団体に食の安全サポーター  として登録していただき、各団体に情報発信するとともに相互の情報交換を図っています。

外食の栄養成分表示

表示例 豚肉生姜焼定食



★1食あたりの栄養成分

エネルギー	690 kcal
たんぱく質	25 g
脂質	25 g
炭水化物	85 g
塩分	3.9 g

この食事では  の部分がとれます

! ? 食の安全サポーター

「食の安全サポーター」とは、県民の皆さんに食に関する正しい知識や最新の情報を提供するため、県のパートナーになっていただき、県から送られてくる食の情報を従業員、組合員等の構成員に提供するなど、県が定めた活動内容について、自主的に取り組んでいただける企業（団体）のことです。

食の安全サポーターになっていただいた企業（団体）には、次の活動内容のうち、取組可能な活動を行っていただいています。

<情報伝達活動>

県から食の安全・安心に関する各種情報（農薬、添加物、BSE、遺伝子組換え食品、アレルギー物質等）を年4回程度、また、食中毒等の健康危害情報を随時定期配信しています。サポーターは受信した情報を会議、会報、広告、掲示、回覧等を通じて、社員（所属会員）に提供していただいています。

<独自活動>

食の安全に係る独自の普及啓発活動（農業体験、漁業体験、市場体験、食品製造施設の見学受入、シンポジウムの開催、講演会の開催等）が様々な企業（団体）で取り組まれています。

意見交換や情報交換の実施と相談への対応

○食に関する相談への対応

食に関する相談窓口として、「食の安全相談窓口」を県下5保健所、県庁くらし安全安心課及び生活衛生課に設置し、県民からの食に関する様々な相談に対応しています。

○食品表示110番

消費者等からの相談・苦情に迅速に対応するため、食品表示相談員をくらし安全課内に配置し、食品表示の相談や情報に対し、相談者に関係機関を紹介したり、関係機関への情報提供、聞き取り、店舗調査等を行っています。

食料自給率の向上、地産地消の推進

○食料自給率向上県民運動の推進

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るため、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ています。

○地産地消県民運動の推進

県産の新鮮で安全・安心な農林水産物のPRと消費拡大を目的とした地産地消フェアの開催、キャッチフレーズやマスコットキャラクターの活用の推進、ホームページ等広報媒体による食材等情報の提供、直売所支援等による地場産食材の利用促進に努めるとともに、新たに毎月5の付く日を「地産地消の日」と定め、地産地消の普及と定着に取り組んでいます。

○地場産物を活用した学校給食推進事業

学校給食における地場産物の活用や米飯給食の推進を図り、それらを「生きた教材」として、食に関する指導に活用し、児童、生徒に様々な教育的効果をもたらすことが重要となっています。

学校と生産者等の関係者の連携協力のもと、学校給食において地場産物を積極的に取り入れ、これらを生きた教材として活用していくための実践的な調査研究を行っています。



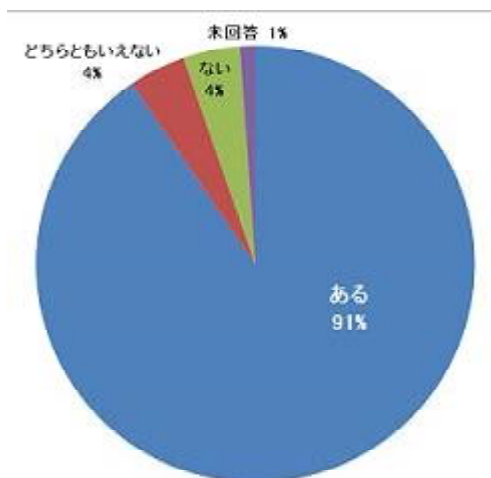
条例の普及定着

「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」を広く県民に知っていただくため、パンフレットの配布、新聞、ポスターなどの各種広報媒体を活用した広報を行っています。

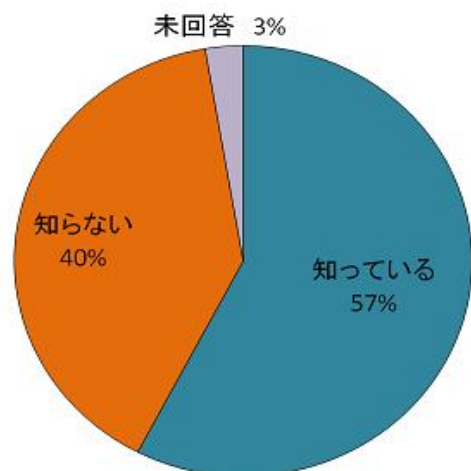
課題

- 県民、食品関連事業者・行政の協働によるコミュニケーションの推進
- 食品関連事業者等による積極的な情報発信の取組
- インターネット等を利用した情報発信の充実
 - ・県民への積極的な情報提供と提供内容の充実
- 県民相談への的確な対応
 - ・関係部局間の連携強化
- 食料自給率の向上、地産地消の推進
 - ・自給率向上に向けたPR活動や安全で安心な県産農林水産物の安定供給

問 食品の安全性に不安がありますか？



問 食品の安全・安心条例を知っていましたか？



平成19年9月4・5・6日開催 「岡山県食の安全・安心推進計画策定に係る意見交換会」 アンケート結果より

取組内容・取組指標

情報発信の強化、県民から相談への対応、地産地消の推進等

- 施策49 食環境整備事業（「栄養成分表示の店」登録事業）
- 施策50 食の安全サポーター拡大事業
- 施策51 ホームページ「食の安全・安心おかやま」の充実
- 施策52 ホームページ「食べ物安全探検ねっと」の充実
- 施策53 ホームページ「健康おかやま21」の充実
- 施策54 各種普及啓発媒体（冊子等）の作成
- 施策55 パブリックコメントの実施

食の安全サポーター等に対するきめ細やかな情報提供の推進と食品関連事業者等からの情報の発信への取組を強化するとともに、ホームページ等の内容の充実を図ることによって、情報の発信と共有の強化に取り組めます。

計画 食品関連事業者等からの情報発信を推進し、HP等による行政からの情報発信を強化します。

項目／年度		H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24
食の安全サポーター 登録団体	目標	40以上	55以上	60以上	65以上	70以上	75以上	80以上
	実績	47	51	51				
食の安全・安心 おかやま (アクセス数)	目標	21,000件 以上	21,000件 以上	25,000件 以上	30,000件 以上	34,000件 以上	34,000件 以上	34,000件 以上
	実績	17,529件	18,356件	8,785件				
食べ物探検ねっと (アクセス数)	目標	4,000件 以上	5,000件 以上	6,000件 以上	7,000件 以上	8,000件 以上	8,000件 以上	8,000件 以上
	実績	3,872件	1,924件	3,694件				

計画 食品関連事業者等からの情報発信を継続して推進します。

項目／年度		H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24
栄養成分表示に 協力する施設	目標	500以上	700以上	700以上	940以上	980以上	1,020以上	1,060以上
	実績	659	695	913				

< 施策57 栄養食品普及指導事業の実施 >

各保健所で講習会を開催し、加工食品と外食の栄養成分表示の推進や保健機能食品制度等に関する知識の普及を図ります。

< 施策58 食の安全相談窓口の設置及び充実 >

県下5保健所及び県庁くらし安全安心課、生活衛生課の計7か所の窓口における相談を引き続き実施し、相談内容に応じて他部局との連携を図ります。

< 施策59 食品表示110番 >

県庁くらし安全安心課内に専用電話を設置する等、食品表示の相談や情報を受け付け、関係機関の紹介、関係機関への情報提供のほか店舗調査等を行い、不適正な表示を確認した場合には、指導や啓発を行います。

<新 ー 3 食料自給率向上県民運動の推進>

食料自給率向上に向け、水田を有効に活用した米粉用米・飼料用米の生産振興や、米や米粉製品の消費拡大など、生産・消費両面にわたる取組を進めるとともに、特に収穫時期の10月を食料自給率向上月間に指定し、重点的にPR活動等を展開することとしています。

<施策60 地産地消県民運動の推進>

引き続き、地産地消フェアの開催、広報誌・ホームページによる情報提供に努めるとともに、食材を大量に消費するスーパー、ホテル等における利用促進のため、販売するサイドへの働きかけを強化し、スーパーや直売所等で気軽に豊富な県産農林水産物が購入でき、ホテルやレストラン等で県産食材を活用した料理が味わえ、また、学校給食における地場産食材の利用が促進されるなど、実効性のある地産地消の取組を総合的に進めていきます。

<施策61 地場産物を活用した学校給食の推進>

学校と生産者等の連携協力のもと、学校給食において地場産物を積極的に取り入れ、これらを生きた教材として食に関する指導に活用していくための方策等について、実践的な調査研究を行います。

(ホームページの紹介)

食の安全・安心おかやま



<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>

食べ物探検ねっと (子ども向け)



<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/kids/kids.htm>

栄養成分表示の店



http://www.pref.okayama.jp/soshiki/kakuka.html?sec_sec1=36

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2 県民の食に関する科学的知識の向上

食に関する様々な情報が氾濫する中で、食の安全・安心を確保するためには、消費者自らが食に関する科学的で正しい知識に基づき、安全で安心な食品を選択できる力を身につけることが重要です。

現状

私たちの周囲には、加工食品や輸入食品等様々な食品があふれています。その一方で、インターネットやマスメディアからの多種多様な情報も混在し、このような状況の中で食の安全・安心を確保するためには、消費者自らが科学的で正しい知識を持ち、的確な判断を行うことが求められています。

課題

消費者の科学的な知識と判断力の一層の向上

- ・ 体験型研修会等の開催

取組内容・取組指標

科学的な体験等による食の安全・安心への理解

施策62 体験等を通じたリスクコミュニケーション

消費者が不安を抱えている添加物、BSE、農薬等について教材を用いた解説や科学的な実験等を通じて、食に対する正しい理解を深めていただく体験型の研修を一般消費者や子どもを対象に実施します。また、食品の生産、製造現場を実際に訪れ、専門家による解説を受けた後、事業者とも食に関する不安について、意見交換を行うことなどによって食の安全・安心について相互理解を進めます。

計画 体験型講習会を継続して行います。

		H21	H22	H23	H24
意見交換会参加者数 ^{**}	目標	300人	600人	900人	1,200人
体験型講習会受講者数 ^{**}	目標	1,100人	2,200人	3,300人	4,500人

※ 岡山県独自事業です。

平成20年度に「体験！科学で知る食の安心」事業が事業終期を迎え平成21年度から新たに取組指標を設定し直しました。