

# 第1章 基本的事項

## 1 計画策定の趣旨

沖縄県では、食品の安全安心を確保することを目的に、平成19年7月に「沖縄県食品の安全安心の確保に関する条例」(平成19年条例第39号(以下「条例」という。))を制定しました。

本条例に基づき、食品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、「第1期沖縄県食品の安全安心推進計画(平成21年度～平成23年度)」(以下「第1期推進計画」という。)、 「第2期沖縄県食品の安全安心推進計画(平成24年度～平成26年度)」(以下「第2期推進計画」という。)、 「第3期沖縄県食品の安全安心推進計画(平成27年度～令和元年度)」(以下「第3期推進計画」という。))を策定し、食品の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に取り組んできました。

その結果、各種施策における具体的な目標値については、概ね計画通りに達成しています。

しかし、国内では第1期推進計画期間中に食肉の生食により死亡者が発生した食中毒事件が発生し、第2期推進計画期間中に原発事故による食品の放射能汚染問題が起こり、第3期推進計画期間中に廃棄用食材の不正転売、広域食中毒事件が発生するなど、食品の安全性や信頼性を損なう事件・事故が繰り返し発生しています。

このため、県民の健康の保護や豊かな食生活の実現を図り、食品に対する安心感を提供するため、これまで取り組んできました第1期推進計画、第2期推進計画及び第3期推進計画の成果や課題を踏まえ、新たな取り組みを強化する必要があります。

そこで、第1期推進計画、第2期推進計画及び第3期推進計画の基本的な考え方を継承し新たな課題に対応した内容を盛り込み、更に食品の安全安心の確保に向けて対策を着実に実施するため、「第4期沖縄県食品の安全安心推進計画」(以下「第4期推進計画」という。))を策定します。

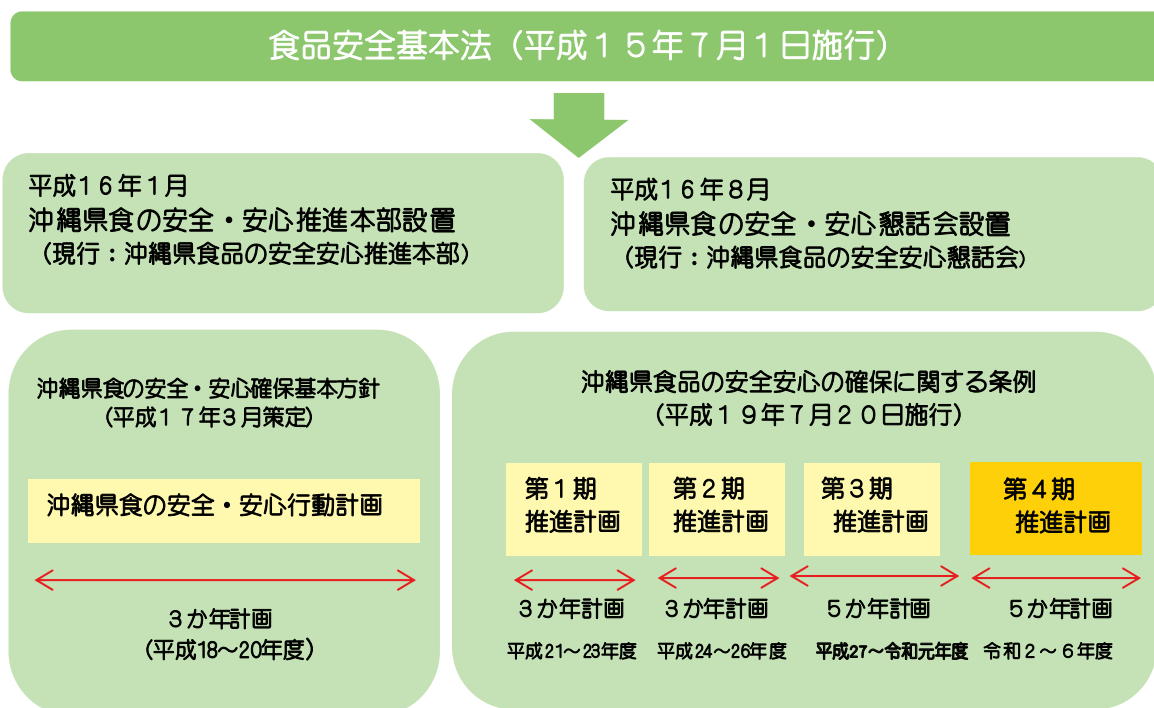


図1 沖縄県における食品の安全安心に関する計画の策定経過

## 2 位置付け

この計画は、条例第7条の規定により策定する計画です。

## 3 基本理念

### (1)生産から消費に至る各段階での食品の安全性の確保

県民の健康の保護が最も重要という基本的認識の下、農林水産物の生産から食品の販売・消費に至る一連の食品供給行程の各段階において、科学的知見に基づいた食品の安全性を確保します。

### (2)正しく分かりやすい情報提供の促進

行政機関、研究機関や食品関連事業者からの情報や監視指導結果、各種調査結果等の情報を含めた、幅広い情報についてホームページ等を活用し、県民に分かりやすく提供するように努めます。

## 4 計画の期間

令和2年度から令和6年度までの5か年間とします。ただし、計画期間内であっても、社会情勢の変化や制度改正により、見直しの検討が必要な場合には、必要に応じて見直しを行います。

## 5 推進体制と進行管理

(1)副知事を本部長とし、関係部局長等で構成する「沖縄県食品の安全安心推進本部」で全庁的に推進します。

(2)消費者、生産者、流通業者、食品営業者及び学識経験者で構成する「沖縄県食品の安全安心懇話会」から意見を聴取し、施策に反映します。

(3)第4期推進計画に基づく施策の実施状況を毎年度検証し、公表を行います。

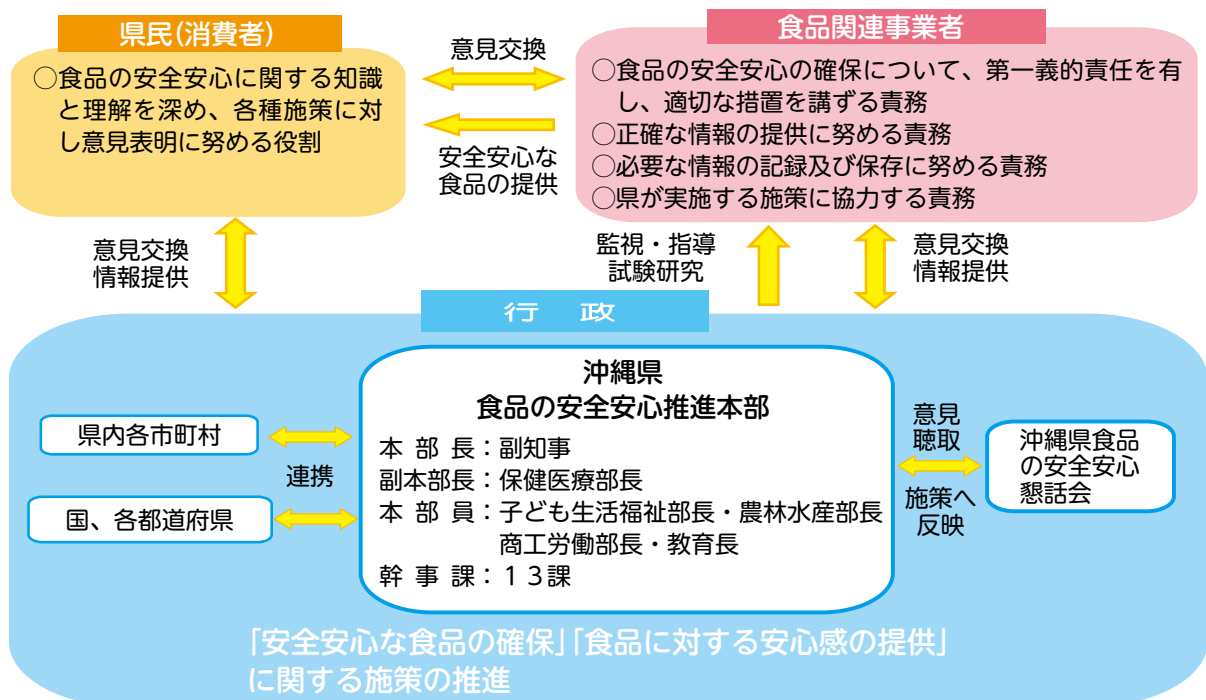


図2 沖縄県食品の安全安心推進体制

## 第2章 食品を取り巻く現状及び課題

### 1 現状

#### (1) 食品の安全性に関わる主な出来事

我が国では、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食(家庭の外で調理したものを購入して持ち帰り、家庭の食卓にそのまま提供する形態)への需要が増加するなど、食へのニーズが変化してきています。

また、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を背景に、食品衛生管理の国際標準化が求められています。

さらに、都道府県等を超える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まりなど、食品による健康被害への対応が課題となっています。

このような状況を踏まえ、平成30年6月に国は、広域的な食中毒事案への対策強化、国際標準の衛生管理手法であるHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の義務化、食品リコール情報の報告制度など、食を取り巻く環境変化や、国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、食品衛生法の改正を行っています。

表1 食品の安全性に関する主な出来事

年月(時期)	概要
平成15年 7月	食品安全基本法施行
平成16年 1月	国内で高病原性鳥インフルエンザの発生
平成18年1 1月	全国的なノロウイルスを原因とする食中毒の多発
平成19年 1月	大手菓子メーカーの期限切れ原材料の使用問題
7月	沖縄県食品の安全安心の確保に関する条例施行
平成20年 1月	中国産冷凍餃子による薬物中毒事案の発生
平成20年 9月	非食用米穀の不正流通・転用問題
平成21年 2月	沖縄県食品の安全安心推進計画(第1期)策定
平成22年 4月	口蹄疫の発生
平成23年 3月	東日本大震災による福島原発事故による放射性物質の拡散
4月	焼肉店での腸管出血性大腸菌O111集団食中毒の発生
10月	生食用牛食肉の規格基準設定
平成24年 1月	沖縄県食品の安全安心推進計画(第2期)策定
4月	食品中の放射性物質の基準値を設定
7月	牛肝臓の規格基準が設定され、生食用としての販売を禁止
8月	浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生
平成25年 2月	BSE対策の見直しによる月齢基準等の改正
6月	食品表示法の制定・公布
10月	ホテルなどでのメニューにおける原材料の虚偽表示問題
12月	冷凍食品への農薬(馬拉チオン)の混入
平成26年 1月	給食用食パンによるノロウイルスの食中毒事件
7月	中国の食品加工業者による加工食品への使用期限切れ鶏肉使用問題
7月	冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌O157集団食中毒の発生
平成27年 4月	食品表示法の施行
6月	豚肉の規格基準が設定され、生食用としての販売を禁止
平成28年 1月	廃棄用食品の不正転売事案の発生
4・5月	鶏たたき寿司を原因とするカンピロバクター集団食中毒の発生
6月	TSE対策見直しによる健康山羊のTSE検査の廃止
平成29年 2月	刻みのりを原因とするノロウイルス広域食中毒の発生
4月	BSE対策の見直しによる健康牛のBSE検査廃止
8月	そうざいを原因とする腸管出血性大腸菌O157広域食中毒の発生
平成30年 6月	食品衛生法の改正
9月	26年ぶりに国内で豚熱(CSF)の発生
令和 2年 1月	33年ぶりに沖縄県内で豚熱(CSF)の発生

## (2)これまでの推進計画における取り組み状況

沖縄県では、条例第7条第1項の規定に基づき「沖縄県食品の安全安心推進計画」を平成21年度より策定し、これまでに第1期、第2期、第3期の推進計画を策定しています。

第1期、第2期、第3期推進計画に基づいた施策の実施状況は、次のとおりです。

### 【第1期推進計画：平成21～23年度】

第1期推進計画で策定した6施策78項目について、推進計画期間3か年を通しての実施状況の達成率は7割を超えており、概ね良好な実施状況となっています。

表2 第1期推進計画 施策の実施状況

施策	施策項目数	実施状況(項目数)内訳					
		平成21年度 100%以上		平成22年度 100%以上		平成23年度 100%以上	
		該当数	%	該当数	%	該当数	%
施策1 生産・出荷段階における安全安心の確保	17	14	82.4	13	76.5	14	82.4
施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保	12	8	66.7	6	50.0	5	41.7
施策3 食品の安全性確保のための体制の充実	18	15	83.3	15	83.3	15	83.3
施策4 食品の安全性に関する理解促進	12	6	50.0	7	58.3	9	75.0
施策5 安全安心な県産食品の推奨	15	8	53.3	11	73.3	11	73.3
施策6 食品の安全に関する情報の提供、公開、意見交換の推進	4	4	100.0	4	100.0	3	75.0
合計	78	55	70.5	56	71.8	57	73.0

### 【第2期推進計画：3か年の状況(平成24～26年度)】

第2期推進計画では、第1期の施策内容を再考し、6施策54項目となっています。

推進計画期間は平成26年度までとなっており、平成24～26年度の3か年の状況をまとめた結果は次のとおりです。

3か年とも、全体の約8割が100%以上の実施状況となっており、概ね良好な実施状況となっています。

表3 第2期推進計画(3か年) 施策の実施状況

施策	施策項目数	実施状況(項目数)内訳					
		平成24年度 100%以上		平成25年度 100%以上		平成26年度 100%以上	
		該当数	%	該当数	%	該当数	%
施策1 生産・出荷段階における安全安心の確保	19	16	84.2	13	68.4	18	95.0
施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保	17	15	88.2	15	88.2	16	94.0
施策3 食品の安全性確保のための体制の充実	6	6	100.0	6	100.0	6	100.0
施策4 食品の安全性に関する理解促進	5	5	100.0	3	60.0	2	40.0
施策5 安全安心な県産食品の推奨	2	1	50.0	1	50.0	0	0.0
施策6 食品の安全に関する情報の提供、公開、意見交換の推進	5	5	100.0	5	100.0	4	80.0
合計	54	48	88.9	43	79.6	46	85.0

【第3期推進計画：4か年の状況(平成27～30年度)】

第3期推進計画では、第2期の施策内容を再考し、6施策51項目となっています。推進計画期間は令和元年度までとなっており、平成27～30年度の4か年の状況をまとめた結果は次のとおりです。

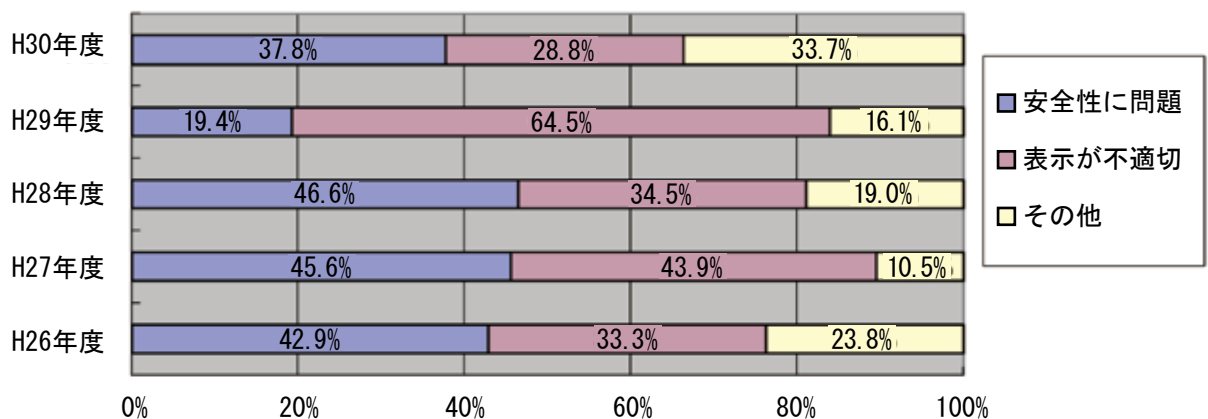
4か年とも、全体の約9割が100%以上の実施状況となっており、概ね良好な実施状況となっています。

表4 第3期推進計画(4か年) 施策の実施状況

施策	施策項目数	実施状況(項目数)内訳							
		平成27年度		平成28年度		平成29年度		平成30年度	
		100%以上	100%以上	100%以上	100%以上	100%以上	100%以上	100%以上	
施策1 生産・出荷段階における安全安心の確保	13	10	76.9	12	92.3	12	92.3	12	92.3
施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保	14	14	100.0	14	100.0	13	92.9	14	100.0
施策3 食品の安全性確保のための体制の充実	6	6	100.0	6	100.0	6	100.0	6	100.0
施策4 食品の安全性に関する理解促進	4	4	100.0	3	75.0	3	75.0	3	75.0
施策5 安全安心な県産食品の推奨	1	0	0.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0
施策6 食品の安全に関する情報の提供、公開、意見交換の推進	2	2	100.0	2	100.0	2	100.0	2	100.0
合計	40	36	90.0	38	95.0	37	92.5	38	95.0

(3) 食品の自主回収件数(沖縄県過去5年間：平成26年～30年度)

条例17条に基づき販売した食品の自主回収報告を、沖縄県のホームページにおいて情報提供しています。回収報告件数は、平成26年度から30年度までに総数359件、毎年平均(5年)で約72件の報告があります



総数 359件  
年平均(5年) 約71.8件

図3 自主回収の状況(平成26年～30年度)

※安全性に問題 → 異物混入、規格基準違反、プルキ-表示漏れ等  
表示が不適切 → 消費・賞味期限の誤表記、保存温度・添加物表示漏れ、原産地表示の不備等  
その他 → 期限切れ食品の販売、製品の自主規格違反等

#### (4) 食中毒発生状況(沖縄県過去10年間：平成22年～令和元年)

県内の過去10年間の食中毒発生件数は、毎年平均24件前後発生しており、平成25年以降、増加傾向にあります。食中毒患者数は減少傾向にあります。

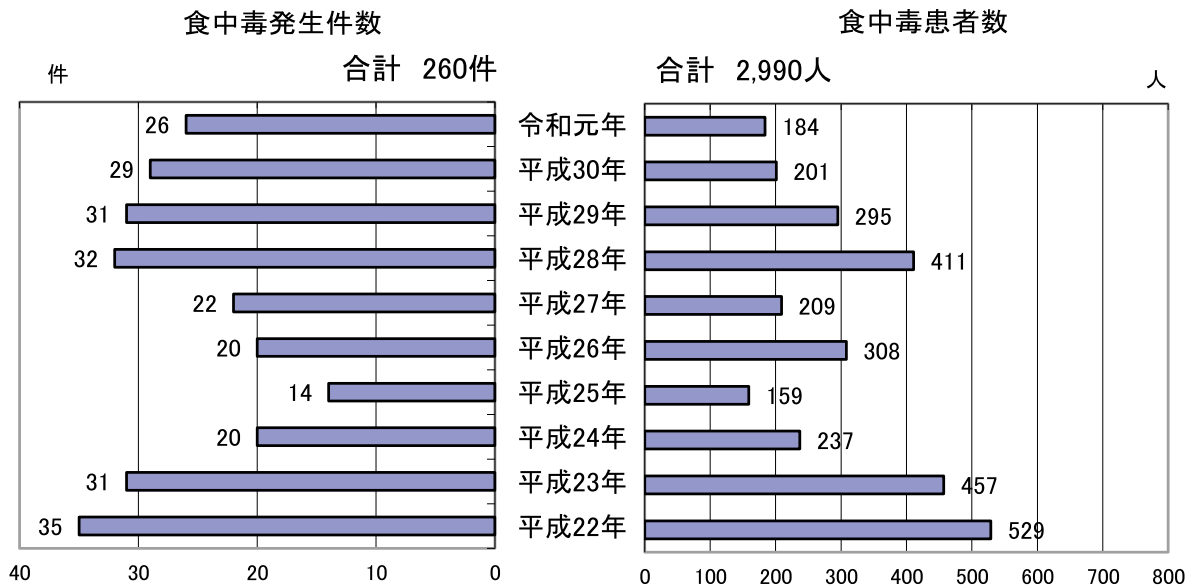


図4 年次別食中毒発生状況(発生件数及び患者数)

次に、食中毒の原因菌としては、発生件数はカンピロバクター属菌による食中毒が多く、患者数はサルモネラ属菌による食中毒が多くなっています。

また、発生件数の約20%は自然毒によるものですが、そのほとんどが魚類によるシガテラ中毒となっているのが、本県の特徴です。

近年の傾向として、全国と同様に、カンピロバクターを原因菌とする食中毒が多くなっています。

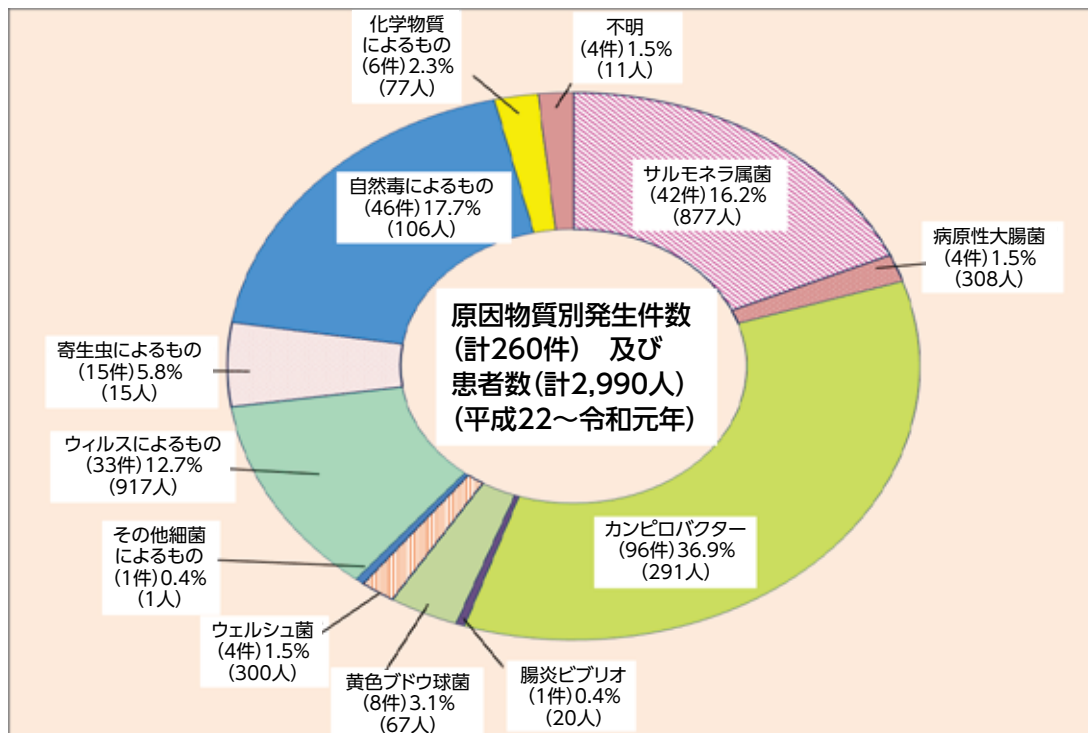


図5 病因物質別食中毒発生状況(件数及び患者数)

### (5)消費生活相談件数

消費者から消費生活センターに寄せられた相談のうち、「食料品」関係の相談件数は、平成29年度は383件、平成30年度は385件となっています。

近年は、ネット通販において、お試し購入のつもりが定期購入になっていたという相談が急増しています。その他主な相談として、食品の異味や異臭、異物の混入などがあります。

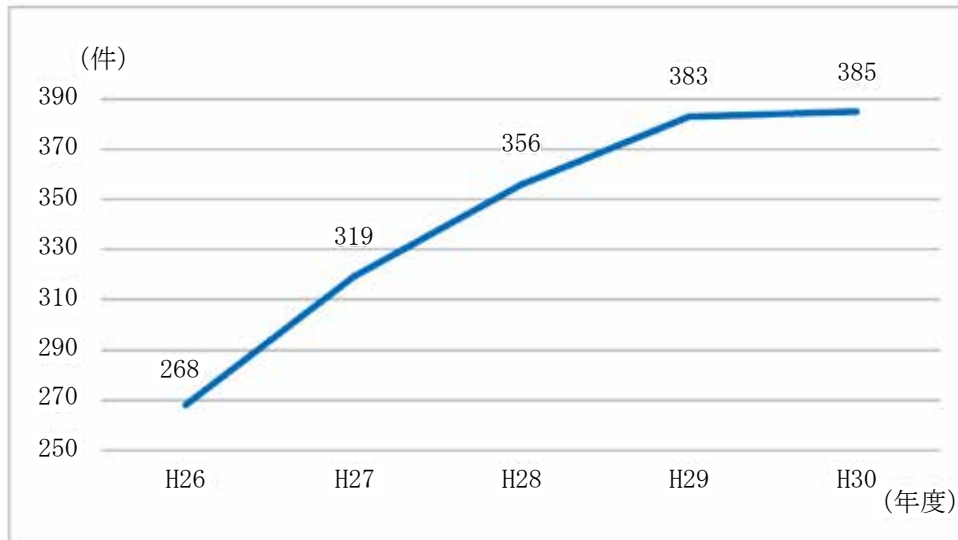


図6 食品関係の相談件数

### (6)農業産出額

平成29年の農業産出額は1,005億円で、前年に比べ約20億円の減少となっています。さとうきび等は減少したものの、野菜、豚、肉用牛等は増加しました。

作物別の構成比でみると、肉用牛22.7%(228億円)、さとうきび16.7%(168億円)、野菜15.2%(153億円)、豚13.0%(131億円)、花き9.7%(97億円)となっています。

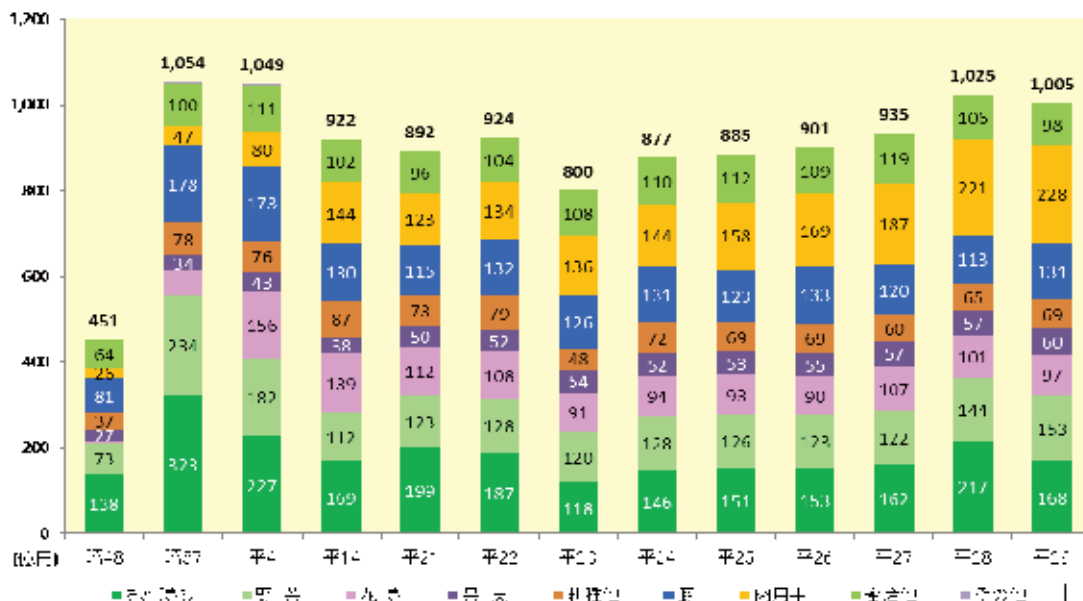


図7 農業産出額の推移

資料:農林水産省「生産農業所得統計」

### (7) 漁業産出額

平成29年の漁業産出額は、前年に比べて1,444万円(7.4%)増加の209億円3,400万円となり、内訳では海面漁業が123億7,100万円、海面養殖業が85億6,300万となっています。

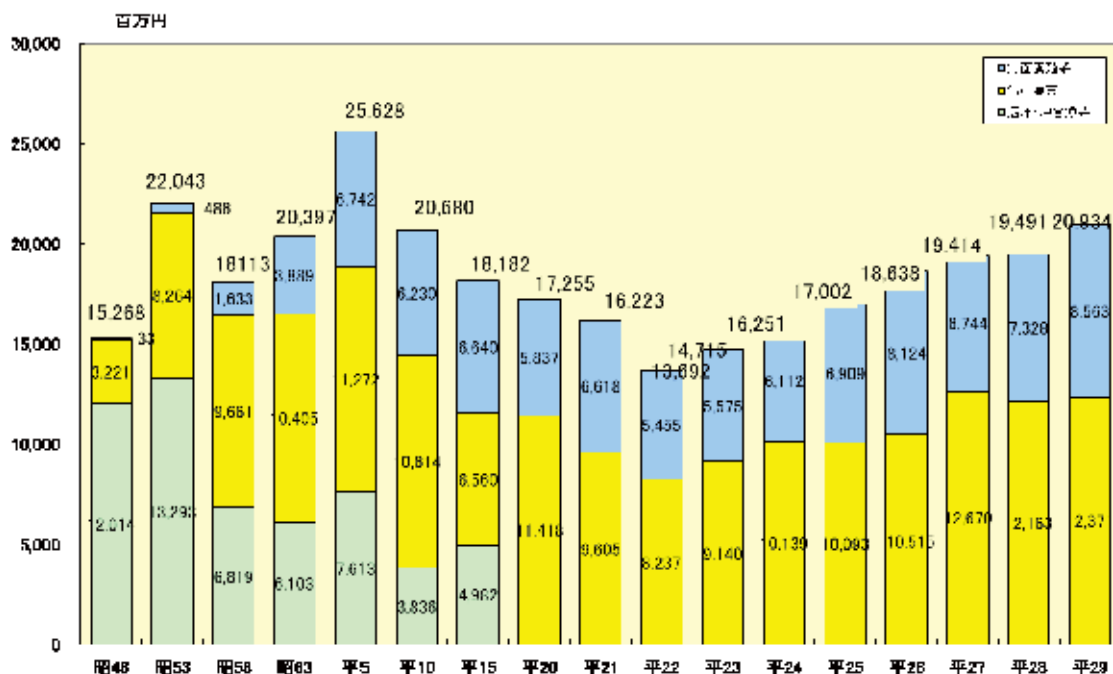


図8 漁業産出額の推移 資料：沖縄農林水産統計年報による

### (8) 農林水産戦略品目拠点産地認定数

亜熱帯性気候等の優位性の発揮や生産性向上、市場競争力の強化による生産拡大及び付加価値を高めることが期待される品目を「農林水産戦略品目」と位置づけ、その「農林水産戦略品目拠点産地(以下「拠点産地」という。))の形成を推進しています。

「拠点産地」とは、組織力を持ち、「定時・定量・定品質」の出荷原則に基づき、一定量の生産物を安定的に出荷し、消費者や市場から信頼される県の認定産地のことであり、安全・安心な農林水産物の安定供給に取り組んでいます。

平成12年度から取り組み、野菜ではゴーヤー、さやいんげん等、花きでは小ギク、ドラセナ類等、果樹ではマンゴー等、水産物ではモズク、マグロ類等、平成31年3月末現在の拠点産地は、121地区となっています。

表5 地区別の拠点産地地区数(平成31年3月末現在)

	北部	中部	南部	宮古	八重山	計
野菜	7	4	16	6	2	35
花き	14	4	5	0	2	25
果樹	13	4	7	1	2	27
かんしょ	1	2	2	0	1	6
薬用作物	1	1	1	0	1	4
肉用牛	2	1	2	3	2	10
木材	1	0	0	0	0	1
水産物	6	2	5	0	0	13
計	45	18	38	10	10	121



## (9)食料自給率について

食料自給率とは、国内で消費される食料を国内の農業生産でどの程度まかなえているかを示す指標のことです。食料自給の状況は、主に食料のカロリーから算出する「カロリーベース総合食料自給率」と、食料の価格から算出する「生産額ベース総合食料自給率」を用いて表されます。日本の自給率は最新値(平成28年度)で、カロリーベースで38%、生産額ベースで約66%となっています。日本のカロリーベースの食料自給率は、昭和40年度の73%から大きく低下し、近年40%前後で推移しています。日本においては、戦後、食生活の洋風化が進み、特に、自給率の高い米の消費が減り、自給率の低い畜産物や油脂の消費が増えてきたことにより、食料全体の自給率低下の要因となっています。

沖縄県におけるカロリーベースの自給率は、30%前後で推移しています。

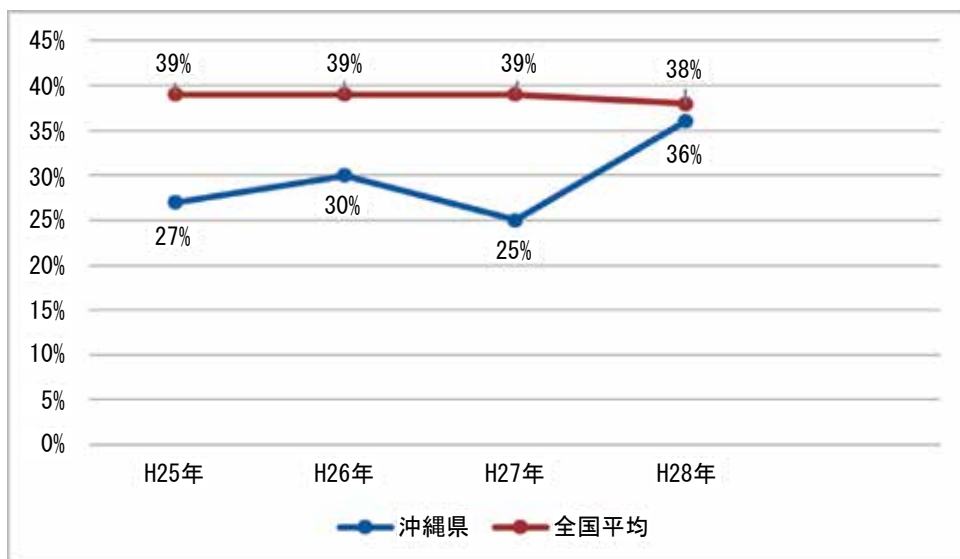


図9 食料自給率(カロリーベース)の推移 資料：農林水産省「都道府県別食料自給率」

## 2 課題

食品流通の広域化・国際化、フードチェーンの複雑化などにより多くの食品は生産から消費に至るまでに多くの段階・行程を経ており、この間、様々な事業者が関与しています。

従って、食品の安全性を確保するためには、農林水産物の生産、食品の製造・加工・調理、流通、販売、消費それぞれの段階・行程において適切な安全管理や危機管理上の措置等を講じるとともに、一貫した総合的な対策を実施していく必要があります。

特に、食中毒発生予防対策としては、改正食品衛生法で制度化されたHACCPに沿った衛生管理を、食品関連事業者に対し普及促進する必要があります。

また、食品表示については、平成27年に食品表示法が施行され、食品表示基準に基づく表示が義務づけられましたが、この基準に基づく食品の表示への移行のための猶予期間が、令和2年3月末日に終了します。このような新たな法制度に適応できる食品関連事業者の育成のための取り組みが求められています。

さらに、食品に対する安心感を提供することや食品の安全性の対策を円滑に推進していくためには、生産者、事業者、消費者及び行政がそれぞれの立場で安全対策に取組み、相互に連携し、信頼関係を築いていくことが必要です。

そのため、科学的かつ客観的な情報、正確で迅速な情報の提供を相互に共有できる体制を構築していくことが必要です。