

テーマ2 食品に対する安心感の提供

施策5 食品の安全安心の確保に関する情報提供及び教育・学習等

(1) 安全安心な県産食品の普及啓発

流通政策課・商工振興課

数値目標項目	数値目標等				平成21年度実施状況	平成22年度実施状況	平成23年度実施状況	評価
	目標値	H21実績	H22実績	H23実績				
「おきなわ食材の店」登録店舗数(流通政策課)	100店舗	35店舗	100店舗	134店舗	・平成21年度は、28店舗「おきなわ食材の店」に登録しました。 ・平成22年度は、5月に募集を行い、7月に登録予定です。	平成22年度は、65店舗が「おきなわ食材の店」に登録、計100店舗の登録となりました。	平成23年度は新たに43店舗が「おきなわ食材の店」に登録、計134店舗の登録となりました。	目標値であった100店舗は平成22年度において達成され、現在134店舗の登録となりました。
季刊誌「おきなわいちば」の発行回数(流通政策課)	4回	4回	4回	4回	・季刊紙「おきなわいちば」により、農産物情報及び産地情報を発信しました。 ・農産物・産地情報の発信により県産農林水産物の普及に努めます。	年4回の、季刊紙「おきなわいちば」の発行により、農産物情報及び産地情報を発信しました。	年4回の、季刊紙「おきなわいちば」の発行により、農産物情報及び産地情報を発信しました。	目標は達成された。 季刊誌の発行により、県産農産物情報及び産地情報の発信ができました。
直売所間のネットワーク加盟店舗数(流通政策課)	25店舗	19店舗	19店舗	19店舗	・平成21年度までの加盟店舗数は19店舗となりました。加盟した直売所間のネットワーク強化を図るため、総会及び研修会を1回開催しました。	県内の農産物直売所に対し、ネットワークへの加盟を呼びかけ、加盟直売所の意見交換会等を実施することで、直売所間のネットワークを強化し、地産地消を推進を図るため、総会及び研修会(「農業の適正使用について」)を1回開催しました。	直売所間のネットワーク強化と、地産地消の推進を踏まえて、5月に総会を開催。また、6月には直売所ネットワーク会議の紹介HP「しま食ネット」を開設し、8月にはスタンプラリーキャンペーンを開催しました。	平成23年度時点での登録店舗は19店舗と目標達成には至りませんでした。
市町村地産地消推進計画策定数(流通政策課)	39市町村	22市町村	23市町村	26市町村	・平成21年度は1村策定し、計画策定市町村数は22市町村となりました。 ・平成22年度は、策定促進の支援を強化します。	平成22年度は1村策定し、計画策定市町村数は23市町村となりました。	平成23年度は1市1町1村が策定し、計画策定数は26市町村となりました。	目標数値は達成されていない。今後、未策定市町村に対する策定支援を強化していく必要がある。
食育推進ボランティアの登録人数(流通政策課)	100人	113人	113人	113人	・平成21年度の新規登録者数4名。登録者数(累計)は113名となりました。 ・平成22年度中に登録期限が到来する食育推進ボランティアへ再登録への理解を求めるとともに、市町村等へ食に関する啓発や地域農林水産業への理解促進などの活動を行っている方の食育推進ボランティアへの登録を呼びかけます。	食に関する啓発や地域農林水産業への理解促進などの活動を行っている方の食育推進ボランティアへの登録の呼びかけや、登録者の総会・講習会等によるネットワークづくりを行いました。	食や県産食材に関する理解を深めるための活動を行っている「食育推進ボランティア」の活動支援のため、連絡協議会を開催。また情報発信のため「花と食のフェスティバル」会場において「食育のススメ」パネル展示を行いました。	目標数値は達成されました。

数値目標項目	数値目標等			平成21年度実施状況	平成22年度実施状況	平成23年度実施状況	評価	
	目標値	H21 実績	H22 実績					H23 実績
県産食材利用率調査(流通政策課)	2回	2回	2回	2回	<p>・平成21年度は、学校給食及び県内ホテルにおける食材利用状況調査を実施しました。</p> <p>・平成22年度も継続して調査を実施します。</p> <p>H20年度の県産食材利用率【公立学校給食】 全量:33.4%(野菜:26.9%/果実:19.0%/畜産物:71.1%/水産物:24.4%) 【県内ホテル】 全量:26.4%(野菜:29.2%/果実:17.4%/畜産物:43.2%/水産物:15.6%)</p>	<p>平成22年度は、学校給食及び県内ホテルにおける食材利用状況調査を実施しました。</p> <p>H22年度の県産食材利用率【公立学校給食】 全量:32.2%(野菜:26.6%/果実:16.6%/畜産物:70.2%/水産物:20.6%) 【県内ホテル】 全量:39.0%(野菜:33.6%/果実:16.8%/畜産物:44.4%/水産物:61.4%)</p>	<p>平成23年度は、県内学校給食及びホテルにおける県産食材利用状況調査を実施しました。</p> <p>H22年度の県産食材利用率【公立学校給食】31.9% 【県内ホテル】34.0%</p>	<p>県産食材の利用状況調査は毎年学校給食及びホテルに対して実施しており、目標は達成されています。</p>
優良県産品推奨商品の展示・宣伝実施回数	10回	5回	6回	5回	<p>・優良県産品推奨制度では、製品の成分及び表示、製造所の衛生面について審査を行っています。</p> <p>・平成21年度も県民に広く優良県産品推奨制度および推奨製品の普及啓発を行う目的で、優良県産品推奨製品の展示を行いました。</p> <p>・平成21年度は 県庁ロビー(7月) 工芸展示室(7月) 産業まつり(10月) 沖縄市産業まつり(1月) 銀座わしたショップ展示・販売コーナー設置(2月)の計5回をそれぞれ実施しました。</p> <p>・平成22年度も平成21年度と同様の展示等を予定しています。</p>	<p>優良県産品推奨制度では、製品の成分及び表示、製造所の衛生面について審査を行っています。</p> <p>・平成22年度も県民に広く優良県産品推奨制度および推奨製品の普及啓発を行う目的で、優良県産品推奨製品の展示を行いました。</p> <p>・平成22年度は 県庁ロビー(7月) ジャスコ南風原店での優良県産品展示(7月) 工芸展示室(7月) 産業まつり(10月) 沖縄市産業まつり(1月) 銀座わしたショップ展示・販売コーナー設置(2月)の計6回をそれぞれ実施しました。</p>	<p>優良県産品推奨制度では、製品の成分及び表示、製造所の衛生面について審査を行っています。</p> <p>・平成23年度も県民に広く優良県産品推奨制度および推奨製品の普及啓発を行う目的で、優良県産品推奨製品の展示を行いました。</p> <p>・平成23年度は 県庁ロビー(7月) ジャスコ南風原店での優良県産品展示(7月) 工芸展示室(7月) 産業まつり(10月) 2011「沖縄県産品展示商談会」(東京都)での展示(10月)の5回をそれぞれ実施しました。</p>	<p>・優良県産品推奨制度は、食品の安全安心の観点から、製品の成分及び表示、製造所の衛生面について審査を行っています。</p> <p>・県民に広く同制度及び推奨製品の普及啓発を行う目的で展示会を開催しました。</p> <p>・平成21年度5回、22年度6回、23年度5回と計12回開催しましたが、毎年10回とした目標値は達成できませんでした。</p> <p>・しかし、展示会の開催をとおして優良県産品推奨製品の安心安全性を県民へ普及宣伝できたと言えます。</p> <p>・県外市場における沖縄県産品の販路拡大を図るため、物産展や大規模な商談会を開催しました。</p> <p>・平成21年度16回、平成22年度14回、平成23年度14回と、毎年13回とした目標値は達成できました。</p>
物産展、商談会、各種イベントの開催回数	13回	16回	14回	14回	<p>・県外市場における沖縄県産品の販路拡大を図るため、物産展や大規模な商談会を開催しました。</p> <p>・平成21年度は 物産展を13回(食博覧会、伊勢丹新宿本店等)と、商談会を2回(東京、大阪)、感謝の夕べ(東京)の計16回を開催しました。</p> <p>平成21年度から、物産展での食品実演販売においては、品質管理の強化の観点から、食品衛生責任者の常駐を義務づけています。</p> <p>・平成22年度の実施計画については以下のとおりです。</p> <p>物産展・沖縄フェア:12回(伊勢丹新宿本店、阪神百貨店等) 商談会:2回(東京、大阪) 沖縄感謝の夕べ:1回(東京)</p>	<p>県外市場における沖縄県産品の販路拡大を図るため、物産展や大規模な商談会等を開催しました。</p> <p>・平成22年度は 物産展を10回(伊勢丹新宿本店等) 沖縄フェアを1回(東北6県下のジャスコ等) 商談会を2回(東京、大阪) 県外メディア向けパブリシティ活動を1回の計14回を開催しました。</p> <p>平成21年度から、物産展での食品実演販売においては、品質管理の強化の観点から、食品衛生責任者の常駐を義務づけています。</p>	<p>県外市場における沖縄県産品の販路拡大を図るため、物産展や大規模な商談会等を開催しました。</p> <p>・平成23年度は 物産展を10回(伊勢丹各店他) 沖縄フェアを1回(イオン東海) 商談会を2回(東京、大阪) 県外メディア向けパブリシティ活動を1回の計14回を開催しました。</p> <p>平成21年度から、物産展での食品実演販売においては、品質管理の強化の観点から、食品衛生責任者の常駐を義務づけています。</p>	<p>・県外市場における沖縄県産品の販路拡大を図るため、物産展や大規模な商談会を開催しました。</p> <p>・平成21年度16回、平成22年度14回、平成23年度14回と、毎年13回とした目標値は達成できました。</p>

(2) 食品の安全安心情報の提供

生活衛生課・県民生活センター

数値目標項目	数値目標等			平成21年度実施状況	平成22年度実施状況	平成23年度実施状況	評価	
	目標値	H21実績	H22実績					H23実績
ホームページ「おきなわの食品の安全安心情報」の定期的な更新(生活衛生課)	30回	33回	35回	66回	<p>・県民に食品の安全性に関する情報を、正確にわかりやすく情報提供する目的で、ホームページの更新を行いました。</p> <p>・平成21年度は、食中毒発生状況やBSE検査結果などの定期的な情報を発信するとともに、新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解(豚肉の安全性)やリスクコミュニケーションの開催のお知らせなどの情報提供を33回更新し、食品に関する情報提供を行いました。</p> <p>・平成21年10月から携帯電話でも閲覧できるモバイル版を開設し、県民に食の安全情報を発信しました。</p>	<p>県民に食品の安全性に関する情報を、正確にわかり易く提供する目的で、ホームページの更新を行いました。</p> <p>食中毒発生状況やTSE検査結果などの情報も定期的に発信するとともに、口蹄疫に関する食品安全委員会委員長の見解やリスクコミュニケーションの開催お知らせなど、ホームページを35回更新し、広く県民へ食品の安全情報を提供しました。</p>	<p>県民に食品の安全性に関する情報を、正確にわかり易く提供する目的で、ホームページの更新を行いました。</p> <p>東北大震災に伴う流通食品の放射能汚染情報、生食用食肉の規格基準などの施行について、食中毒発生状況や食品の回収情報など食品に関する情報提供を行いました。</p>	<p>近年食品の安全安心に係る問題が広域化・長期化する中、県としての取り組みをいち早く県民に情報提供でき、ホームページの更新回数も増加していることから概ね目的は達成できました。</p>
食品の安全性に関する簡易検査の実施(県民生活センター)	1回	0回	1回	1回	<p>・消費者から苦情や相談のあった食品について、顕微鏡での観察など簡易な検査により原因の解明にあたります。平成21年度の検査実績はありません。</p> <p>・平成22年度は、果物、野菜等のビタミンC測定など5件を予定しています。</p>	<p>食品に関する専門・技術的相談を26件受け付け、簡易的検査を1件実施しました。</p> <p>米袋に入った無洗米の底部分に変色米が見られたため、食べても健康に害はないかとの相談について、生物顕微鏡で観察したところ、変色した茶褐色の米粒はカビらしいものは見当たらず、菌糸も確認できませんでした。おそらく保管場所に注意したほうが良いのではないかと思います。</p>	<p>専門・技術的相談件数は80件、消費者からの苦情相談として簡易的実験を6件行いました。</p> <p>食品関係では、生物顕微鏡を使って黒糖のカビ検査を1件実施しました。</p>	<p>・一般消費者から相談の多かった食品については、科学的な資料の情報提供を行いました。</p> <p>・消費者からの苦情依頼テストについては、簡易的な機器を使用してテスト結果を消費者に報告することができました。</p> <p>・当センターで対応できない有害物の検査については、県内の研究機関、民間の分析機関を紹介し、健康食品の成分分析については本土の健康食品分析センターを紹介しました。</p>

(3) 安全安心な食品の教育・学習

数値目標項目	数値目標等			平成21年度実施状況	平成22年度実施状況	平成23年度実施状況	評価	
	目標値	H21実績	H22実績					H23実績
各学校に講師を派遣し消費者学習教室の実施	4回	2回	8回	12回	<p>・平成21年度は、看護大学、琉球大学(糖分の測定、着色料の検出)で実施しました。</p> <p>・平成22年度は、3回(酸性タール色素の検出、ビタミンC含有量測定)開催予定です。</p>	<p>県内の専門学校、小中学校及び久米島小学校で、食品の添加物についてのビデオ観賞、簡易の実験として清涼飲料水等の糖分測定、食品中に含まれる合成着色料の検出、及び野菜・果物に含まれるビタミンC含有量の測定を実施しました。8校で471名が受講しました。</p>	<p>石垣市内の小中学校、本島内の小中学校、那覇市内の高校及び専門学校の計12校で実施し、延べ800人が受講しました。</p> <p>講座内容は、食品添加物についての講義及びビデオ鑑賞の後、簡易的実験として食品中の塩分テスト、清涼飲料水の糖分測定などを行いました。</p>	<p>離島を含む県内小中学校、公私立保育所、地域の老人会、女性会に出向き、啓発講座を実施することにより、県民に対して健全な食生活への関心を高めることができました。</p>
地域に講師を派遣し移動講座の実施	2回	2回	4回	28回	<p>・健全な食生活への関心を高めるため、県民生活センター職員が一般消費者を対象に講座を実施しました。</p> <p>・平成21年度は保育所及び自治会で糖分、塩分、卵の新鮮度測定、着色料の検出、油の酸化度測定等について説明を行いました。</p> <p>・平成22年度は5回を予定(重曹とクエン酸を使った手作り炭酸飲料、ビタミンC含有量測定)しています。</p>	<p>南城市の保育園、南風原町の婦人会、糸満市中央公民館に出向いて、食の安心・安全についてのビデオ観賞及び講座を行い、その後食品の塩分測定、漬物等に含まれる合成着色料の検出についての簡易的な実験を実施しました。また、南城市の更生保護女性会においては食の安全と食品添加物についての講座を行いました。</p>	<p>中北部地区の公立保育所、本島地域の認可保育園に出向き、食の安心・安全についての講義とビデオ鑑賞の後、簡易的実験として食品、清涼飲料水に含まれる天然着色料と合成着色料の検出実験を行いました。</p> <p>また、各地域の小中学校においては、PTA、保健委員会を対象に食品添加物についての講演を行いました。</p> <p>合計28ヶ所で実施し、延べ1100人が受講しました。</p>	
消費者への啓発のため親子実験教室の実施	8回	19回	12回	26回	<p>・食品に対する正しい知識の普及を図るため、小中学生とその父母を対象に実験教室を実施しました。</p> <p>・平成21年度は夏休み及び秋休みの期間に糖分測定、着色料の検出等について19回実施しました。</p> <p>・平成22年度は20回実施予定です。</p>	<p>県民生活センターでは、恒例の夏休み、秋休みに親子実験教室を開催しました。実験テーマは小学生が好む清涼飲料水の糖分測定と食品添加物についての講座を行い、期間中は延べ212名の親子が参加しました。</p>	<p>県民生活センターでは、恒例の夏休み親子実験教室を実施しました。</p> <p>小学生は保護者の授業参観、保育園児は保護者と共に実験に参加し、延べ1007人の親子が実験教室を受講しました。</p> <p>清涼飲料水に含まれる糖分測定と、果物・漬物・チョコレート等の食品に含まれる天然着色料及び合成着色料の違いについて、簡易的実験を行いました。</p>	<p>小学校高学年及び中学生とその保護者を対象に親子実験教室を実施した結果、食品添加物、清涼飲料水等の商品テストを通じて、商品に対する正しい知識を身につけるとともに、合理的で自主性のある生活態度の習得について、支援を図ることができました。</p>

数値目標項目	数値目標等				平成21年度実施状況	平成22年度実施状況	平成23年度実施状況	評価
	目標値	H21実績	H22実績	H23実績				
県産農産物を活用した学校給食の実施校	457校	457校	457校	457校	<p>・学校給食において安全安心な県産食材を活用するため、各地域に合った地場産物活用が推進できるよう各関係機関と連携していきます。</p> <p>・学校給食に占める県産品の割合(33.4%) P19 県産食材利用率調査参照</p>	<p>学校給食において安全安心な県産食材を活用するため、各地域に合った地場産物活用が推進できるよう各関係機関の連携に努めた。</p> <p>学校給食に占める県産品の割合は32.2%でした。</p>	<p>学校給食において安全安心な県産食材を活用するため、各地域に合った地場産物活用が推進できるよう各関係機関の連携に努めた。</p> <p>学校給食に占める県産品の割合は32.2%でした。</p>	目標値を達成しています。
給食だよりの発行	13回	11回	11回	11回	<p>・給食だよりにおいて、効果的な食品衛生等の情報提供の上でスキルアップするような研修を企画しています。</p>	<p>食品衛生等についてスキルアップを図るための研修会(栄養教諭・学校栄養職員等対象)を実施しました。</p> <p>各学校においては給食だよりを通し家庭へ情報提供、普及啓発に努めています。</p>	<p>食品衛生等についてスキルアップを図るための研修会(栄養教諭・学校栄養職員等対象)を実施しました。</p> <p>各学校においては給食だよりを通し家庭へ情報提供、普及啓発に努めています。</p>	目標値を達成しています。