

第4期沖縄県食品の安全安心推進計画終期まとめ

沖縄県では、令和2年度から令和6年度までの5年間で「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。）に基づき、食品の安全安心の確保に関する施策を実施してきました。

このたび、第4期推進計画の終期を迎えましたので、5年間の施策の実施状況等について次のとおり報告します。

1 推進計画の実施期間

令和2年度から令和6年度まで

2 推進計画の施策項目の実施状況

第4期推進計画では、施策目標Ⅰ「安全安心な食品の確保」で40項目、目標Ⅱ「食品に対する安心感の提供」で8項目、合計48の施策項目を設定し、取り組みました。さらに、施策を実施するうえで、可能な限り目標値を設定し、毎年度、実施状況を公表してきました。

令和2年度から令和6年度までの5年間の施策実施状況は次の表のとおりです。

令和2年度から令和4年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響により施策の中止や規模縮小を余儀なくされ、特に施策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」の講習会開催や巡回指導を行う施策項目において、数値目標が達成できない項目が多くみられる状況でしたが、推進計画最終年度の令和6年度には、目標値を設定した施策の約9割で達成度が100%以上となりました。

施 策		目標値が設定されている 施策項目数	実施状況(項目数)内訳									
			令和2年度		令和3年度		令和4年度		令和5年度		令和6年度	
			A区分※の 施策数	%	A区分※の 施策数	%	A区分※の 施策数	%	A区分※の 施策数	%	A区分※の 施策数	%
施策1	生産・出荷段階における安全安心の確保	15	10	66.7	10	66.7	11	73.3	14	93.3	13	86.7
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	15	4	26.7	7	46.7	9	60.0	13	86.7	15	100.0
施策3	食品の安全性確保のための体制の充実	5	3	60.0	4	80.0	3	60.0	5	100.0	5	100.0
施策4	食品の安全性に関する理解促進	4	3	75.0	3	75.0	2	50.0	4	100.0	4	100.0
施策5	安全安心な県産食品の推奨	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	1	1	100.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0	1	100.0
合 計		40	21	52.5	25	62.5	26	65.0	37	92.5	38	95.0

※A区分：目標値に対して100%以上実施

3 まとめ

第4期推進計画期間中は、新型コロナウイルス感染拡大に伴い入院措置・勧告や外出自粛といった措置がとられる中、フードデリバリーサービスの需要が高まるなど食料消費の動向に大きな変化がもたらされました。また、新型コロナウイルス感染拡大の影響で減少したものの依然として発生している食中毒や紅麹関連製品による健康被害の発生など、食品の安全性や信頼性を損なう事件・事故が大なり小なり発生しており、安全で安心な食品の確保に向けた取り組みは引き続き強く求められています（22ページ 参考資料 表1）。

第4期推進計画の各施策項目については、新型コロナウイルス感染症が2類感染症から5類感染症に移行し日常を取り戻し始めた令和5年度から、概ね計画どおり実施されました。しかしながら、観光需要の回復に比例して外食産業が活気づくようになった今、観光客への食物アレルギーや食中毒の周知など食品に対する様々な課題もみえてきました。

このような状況も踏まえて、令和7年度から開始する「第5期推進計画」では新たな施策（22ページ 参考資料 表2）も盛り込みました。各施策を着実に実施し、食品の安全性の確保と安心感の定着に取り組んでまいります。

(参考資料 第5期推進計画から抜粋)

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※ ¹
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(マラチオン)の混入
平成26年 1月	給食用食パンによるノロウィルスの食中毒事件
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ィ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
令和元年 4月	改正食品衛生法 1次施行(広域食中毒の対策強化)
令和2年 1月	33年ぶりに沖縄県内での豚熱(CSF)の発生※ ²
3月	新型コロナウイルス感染症が世界的に流行
6月	改正食品衛生法 2次施行(原則全ての事業者へHACCP義務化)
令和3年 6月	改正食品衛生法 3次施行(営業許可制度の見直し、リコール情報報告等)
令和4年 9月	レアステーキによる腸管出血性大腸菌O157食中毒死亡事例の発生
12月	沖縄県内で初めて高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の発生※ ³
令和5年 5月	新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ移行
令和6年 3月	紅麹関連製品による健康被害発生

表2 第5期推進計画 新規施策

新規施策	目標値
17 鳥インフルエンザ発生予防体制の強化における確認指導(件/年)。 令和4年12月に県内初の高病原性鳥インフルエンザ発生が確認されたことを受け、飼養衛生管理基準の徹底遵守と指導を強化し、再発防止を図るため、家きん飼養生産農家へ予防体制の強化のため確認指導を行います。	50件/年
18 家畜人工授精所の立入検査(件/年)。 和牛血統不一致の再発防止を図るため、家畜人工授精所の立入検査を行います。	40件/年
38 シガテラ対策に係る調査研究(%/年)。 県外では稀であるシガテラによる食中毒は、県内では毎年発生し、食中毒発生件数の上位であるため、流通している魚類のシガトキシン含有量調査、シガテラの認知度調査等を行い効果的な対策を図ります。	100%/年
50 県内観光客へ食材等のアレルギー物質、食中毒等の周知、情報発信。 県内観光客へ食材等のアレルギー物質、食中毒等の周知、情報発信	随 時
51 在住外国人へ食品に関するアレルギー物質、食中毒等の周知、情報発信。 在住外国人へ食品に関するアレルギー物質食中毒等の周知、情報発信	随 時