

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

新型コロナウイルス感染症拡大による就業制限や日常生活の行動制限が行われる中、飲食店におけるテイクアウトやデリバリーによる食品の提供、ネットスーパーなど食品の流通・提供形態が急激に変化しました。

その後、新型コロナウイルス感染症が2類感染症から5類感染症へ移行し、経済活動が活発になるのを機に食品に対するニーズがますます高まっています。

その中で依然として発生している食中毒、都道府県等を超えた広域的な食中毒の発生、機能性食品による健康被害への対応など、まだまだ課題が山積しています。

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（原則全ての事業者に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

※¹ ※² ※³ 口蹄疫や豚熱、高病原性鳥インフルエンザについては、感染した食肉や鶏卵を食べても人に感染することはない、また市場に出回ることもないが、食品を取り巻く主な出来事として表1に記載している。

(2) 食品の自主回収件数（沖縄県過去5年間：令和元年～令和5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。また、食品衛生法の改正により令和3年6月から、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、原則オンライン上のシステムを使用し、管轄の自治体へ届出することが義務化されました。

回収報告件数は、令和元年度から令和5年度までに総数284件、毎年平均（5年）約57件の報告があります。

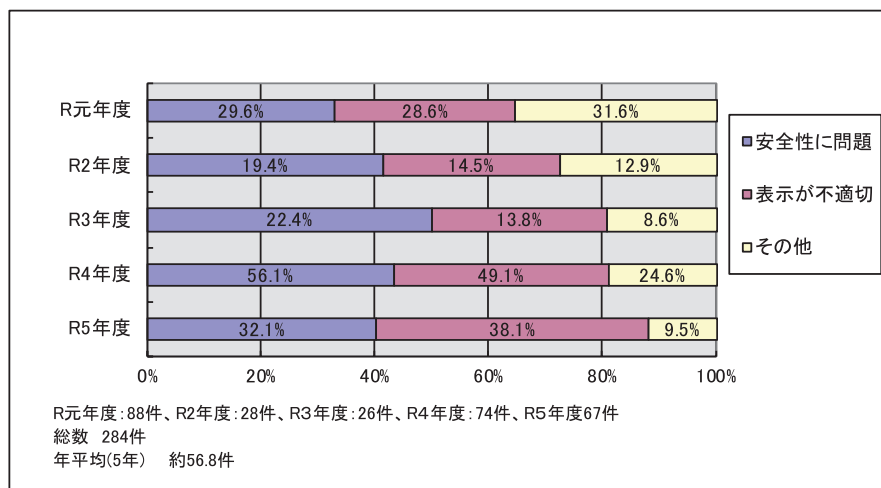


図3 自主回収の状況（令和元年～令和5年度）

※安全性に問題 → 異物混入、規格基準違反、アレルギー表示漏れ等

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

(3) 食中毒発生状況（沖縄県過去10年間：平成26年～令和5年）

県内の過去10年間の食中毒発生件数は、毎年平均24件前後発生しています。

令和2～3年は、発生件数・患者数共に新型コロナウイルス感染拡大に伴い飲食店利用者が減った等の影響で発生件数は減少しましたが、令和4年から令和5年にかけては増加傾向にあります。

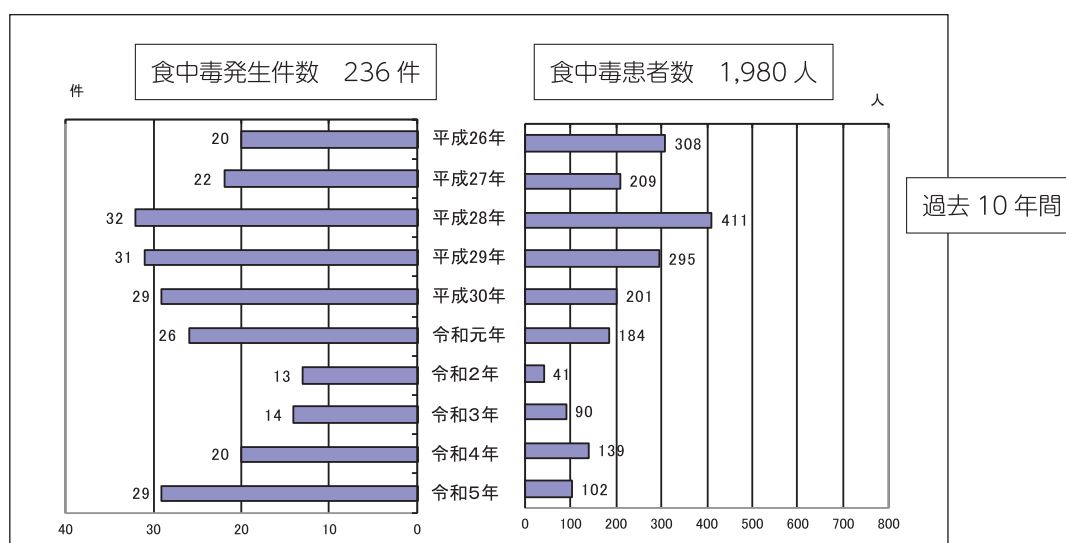


図4 年次別食中毒発生状況（発生件数及び患者数）

次に、食中毒の病因物質としては、発生件数はカンピロバクター属菌による食中毒が多く、患者数はウイルスによる食中毒が多くなっています。

また、発生件数の約18%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となっており他県では稀で、本県に多いのが特徴です。

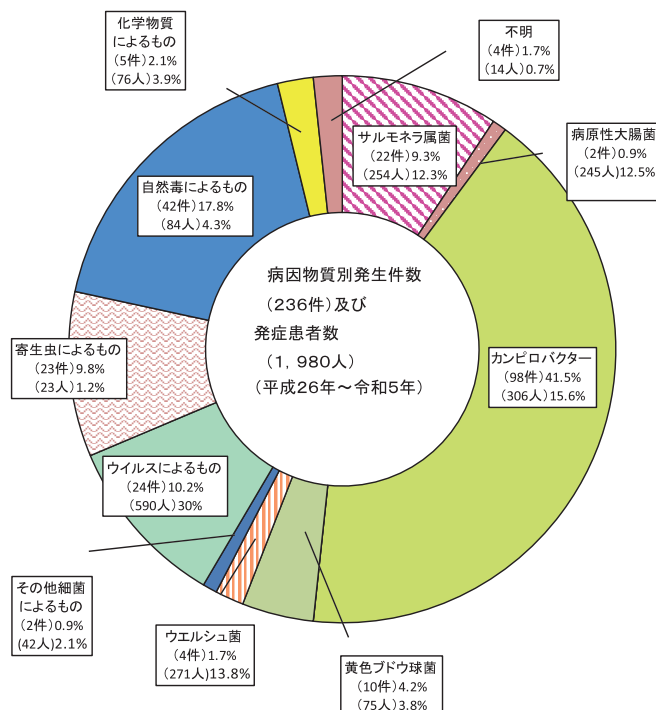


図5 病因物質別食中毒発生状況（件数及び患者数）

（４）消費生活相談件数

消費者から沖縄県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、令和5（2023）年度は328件となっています。

各年度において、相談件数の4割以上がインターネット通販等での定期購入に関する相談となっています。そのほか、食品の品質や異物の混入などに関する相談があります。

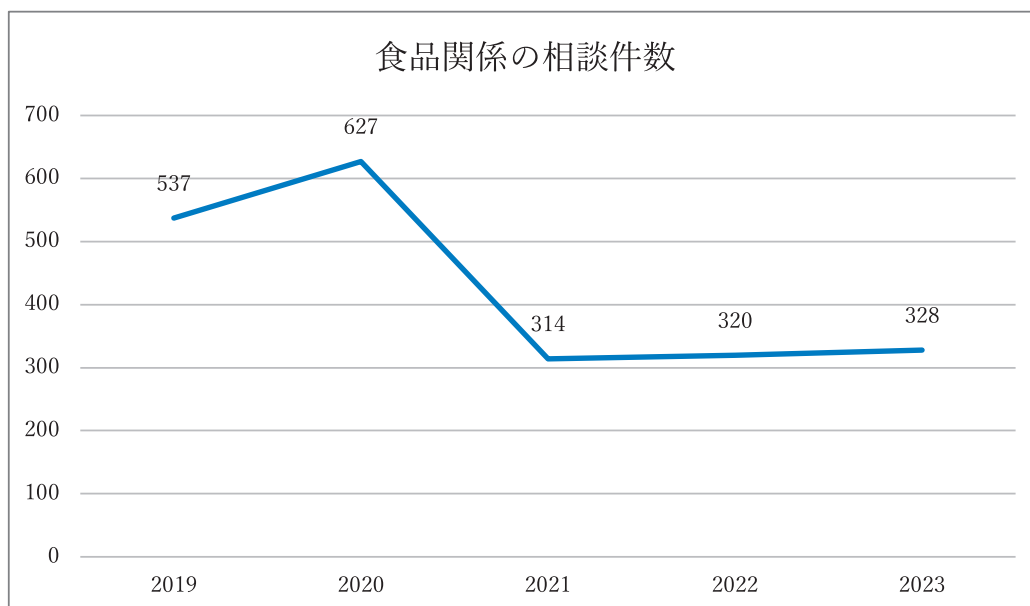


図6 食品関係の相談件数

(5) 農業産出額

令和5年の農業産出額は879億円となり、前年に比べて野菜、果樹等が増加しましたが、肉用牛等の減少により11億円の減となっています。

作物別の構成比でみると、さとうきびが18.9%（166億円）、肉用牛が18.2%（160億円）、野菜が15.5%（136億円）、豚が13.7%（120億円）などとなっています。

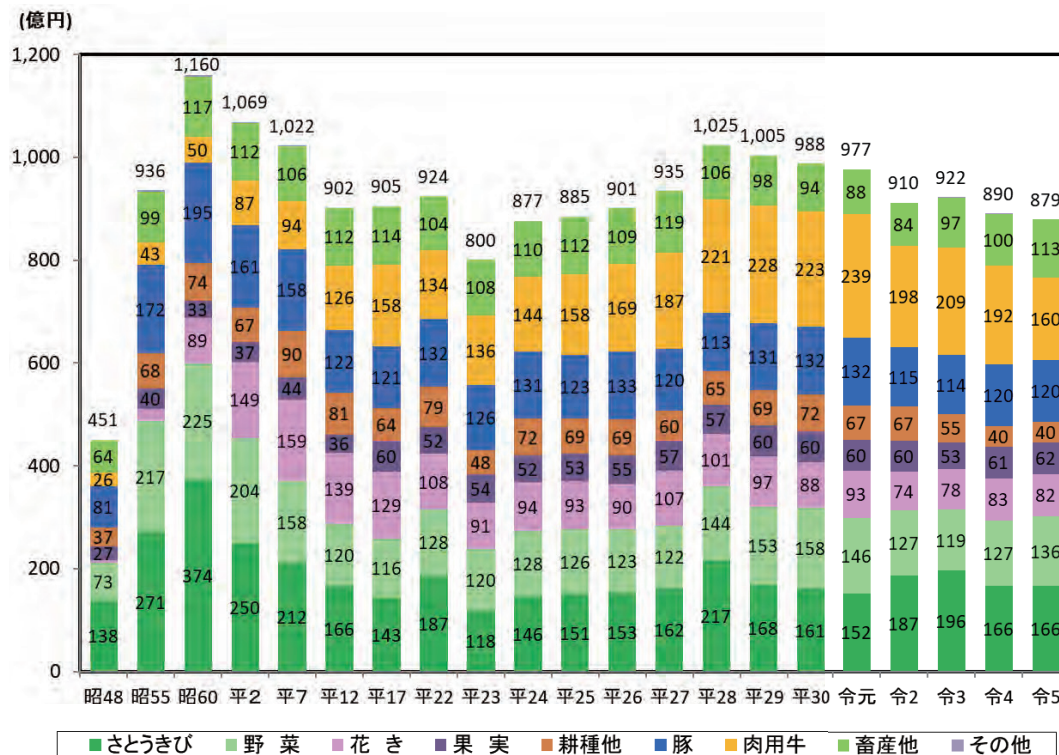


図7 農業産出額の推移 資料：農林水産省「生産農業所得統計」

(6) 漁業産出額

令和4年の漁業産出額は、前年比6.2億円減の約172億円となり、内訳は海面漁業が約100億円、海面養殖業が約72億円となっています。

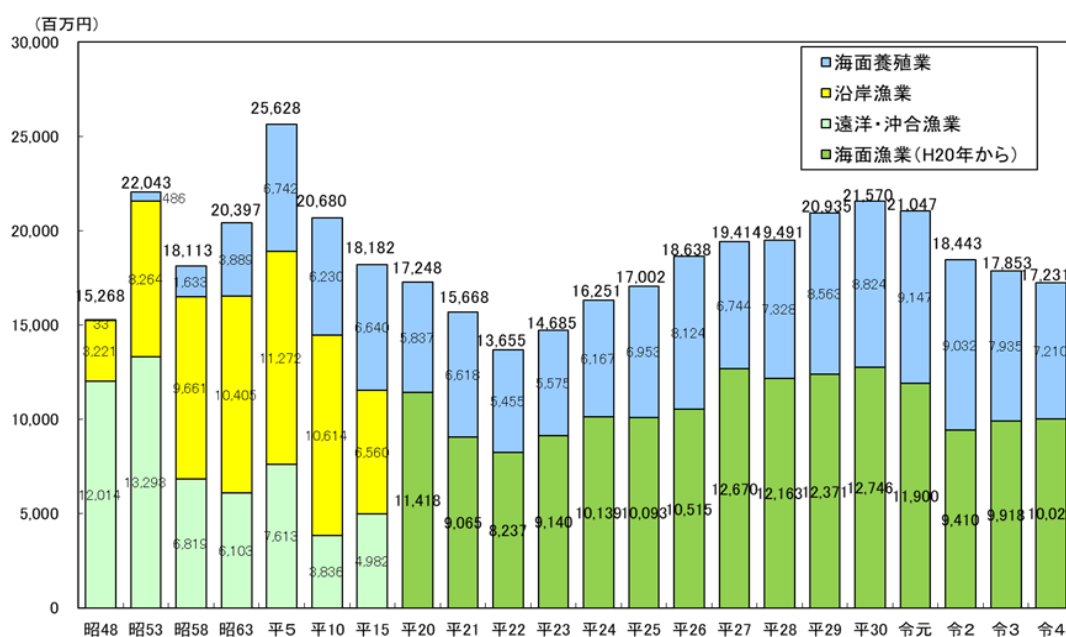


図8 漁業産出額の推移 資料：沖縄農林水産統計年報による

(7) 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う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、令和6年3月末現在の拠点産地は、125地区となっています。

表2 地区別の拠点産地地区数（令和6年3月末現在）

	北 部	中 部	南 部	宮 古	八重山	計
野 菜	7	4	17	6	2	36
花 き	14	4	5	0	2	25
果 樹	13	4	7	1	2	27
かんしょ	1	2	2	1	1	7
薬用作物	1	1	1	0	1	4
肉 用 牛	2	1	2	3	3	11
木 材	1	0	0	0	0	1
水 産 物	6	2	6	0	0	14
計	45	18	40	11	11	125

(8) 食料自給率

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。日本の自給率は令和4年度で、カロリーベースで38%、生産額ベースで約58%となっています。沖縄県における令和4年度のカロリーベース食料自給率は、34%、生産額ベースで45%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%から大きく低下しており、近年は38%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。また、現在の食生活に必要な食料1年分を作るために必要な農地面積は、一人あたり約11アールが必要と試算（農林水産省HPより）されていますが、現在の農地面積は人口一人あたり約3.5アールほどになっており、残りは国外からの輸入に依存する形となっています。なお、沖縄県の令和5年農地面積は36,100ヘクタールであり、県民一人あたりは約2.5アールとなります。

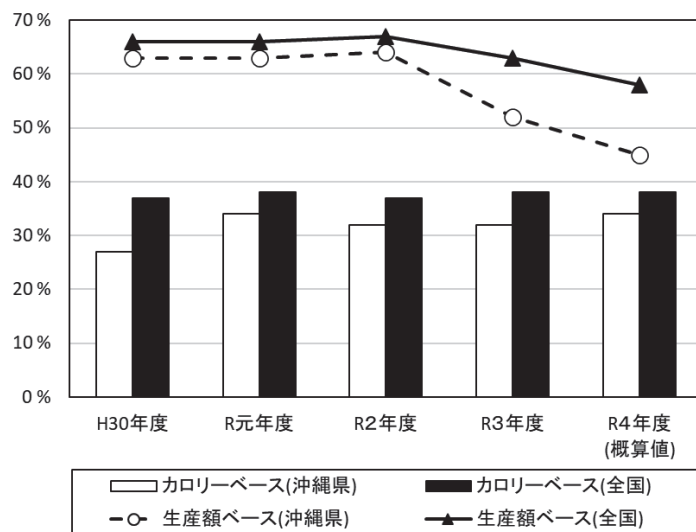


図9 食料自給率（カロリーベース）の推移 資料：農林水産省「都道府県別食料自給率」

2 課題

新型コロナウイルス感染拡大への対応、2類感染症から5類感染症への移行など、直近の3年間で食品に対して求められた考え方は目まぐるしく変化してきました。

その変化に対応するために食品関連事業者は、食品流通の広域化、国際化、生産から消費に至るまでの複雑化したフードチェーンに関与して食品を供給しています。

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。

また、食中毒発生予防対策として平成30年の食品衛生法改正後に普及啓発してきた、HACCPに沿った衛生管理の取り組み状況について食品関連事業者へ定着しているかの分析が必要と考えています。

食品表示については、賞味期限・消費期限の誤表示や記載漏れ、アレルギー物質などの特定原材料の表示漏れ等、不適切な食品表示が原因で食品関連事業者が自主回収を行うケースが多くみられることから、食品表示講習会等を通じて食品関連事業者へ周知していくことが重要です。このように様々な問題に対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り組み、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。